

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

röbi_S | jwan_A | markus_F

Donnerstag, 24.05.2018

Chinakohlsalat mit Mie – Nudeln



Zutaten für 8 Portionen

¼ Tasse (ca 80 ml) Essig	1 Chinakohl
2 EL Sojasauce dunkel	1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Tasse (ca 160 g) Zucker	Gemüsebrühe instant
¾ Tasse (ca 240 ml) Öl	1 Packet Mie – Nudeln suppe curry (Migro)
100 g Mandeln gehobelt	Butter
2 EL Sesam	8 Riesencrevetten

Wein, Jahrgang, Hersteller

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

Sauce 1 – 5 Tage vorher zubereiten

Chinakohl und Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Streifen schneiden. Die trockenen Mie - Nudeln im Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerkleinern. Die Riesencrevetten, wenn nötig reinigen.

Essig, Sojasauce und Zucker in eine Pfanne geben und kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschliessend abkühlen lassen und dann mit Öl gut vermischen. Vor Gebrauch nochmals gut schütteln.

Zerkleinerte Mie – Nudeln, Mandeln, Sesam und die bei der Mie - Nudeln mitgelieferte Gewürzmischung mit etwas Butter in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Gemüsebrühe Pulver begeben. Anschliessend den geschnittenen Chinakohl und Frühlingszwiebeln daruntermischen.

Erst kurz vor dem Servieren die Sauce darunter rühren

Die geschälten Riesencrevetten etwas salzen und in Butter beidseitig kurz anbraten und alles auf einem Teller servieren..

Lachsschnitten mit Spargeln und Reis



4 Portionen

45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

4 (ca 140 g) Lachsschnitten
8 weisse Spargeln
160 g Reis, 40 g Rübli, ¼ Zwiebel

1dl Weisswein für den Reis
1 dl Weisswein für die Spargeln

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

Alles in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und alles auf ca. 2 Esslöffel (!! bei 4 Personen) einkochen. In eine dünnwandige Schüssel absieben und abkühlen lassen. Eigelb darunter führen und im Wasserbad schaumig schlagen. Butterstücke unterrühren begeben. Weiterrühren bis die Sauce cremig ist. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und kurz weiterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Rübli in ganz kleine Stücke schneiden. Spargeln schälen. Lachsschnitten in Mehl wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine grosse Pfanne 1 Liter Wasser, dl Weisswein, 1/ 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz und etwas Butter geben. Spargeln darin ca 10 Minuten kochen, mit der Messerspitze auf Garheit prüfen und dann herausnehmen.

In einer Pfanne ein wenig Butter und die Zwiebeln anziehen, Reis begeben mit Weisswein ablöschen. Wasser begeben, salzen und die Rübli begeben. Ca. 15 min kochen.

Die Lachsschnitten in Butter braun anbraten.

Lammsteak unter der Kräuterkruste im Barolo, 4 Pfeffer Jus an Pilzböhnchen



4 Portionen

60 Min + 2h Ruhezeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

800 g Steak(s), (Lammsteaks)
2 TL Senf, mittelscharf

Für die Sauce:

100 g Butter , 800 ml Lammfond
200 ml Sahne, 2 kleine Schalotten
80 g Butter
400 ml Rotwein (Barolo)
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL weiße Pfefferkörner
1 TL Szechuan-Pfeffer
2 TL rosa, rote Pfefferbeeren,
2 TL instant Bouillon (Rind oder
Lamm, Bioqualität)

Für die Marinade:

1 unbehandelt Zitrone (Bio, Saft
und Schale davon), 2 TL brauner
Zucker
2 TL feines Meersalz
4 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin, 4 Zweige
Thymian
4 EL Olivenöl, 2 Lorbeerblatt
2 kleine getrocknete Chilischoten
4 Wacholderbeeren

Für die Kräuterkruste

200 g Butter, 6 Scheiben Toastbrot
2 EL Semmelbrösel, 6 Zweige Rosmarin
8 Zweige Thymian, 6 Zweige Petersilie
4 Blätter Salbei, 1 unbehandelt Zitrone (Bio,
Saft und Schale davon), 2 Zehen Knoblauch
2 TL grobes Meersalz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Für das Gemüse:

4 Handvoll Pfifferlinge, 4 Champignons
4 grüne Bohnen, 2 Handvoll gewürfeltes Eis
4 mittel-große, rote Zwiebeln
4 große Zehen Knoblauch, 4 EL Olivenöl
2 EL Butter, 2 Prisen Zucker
2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Bohnenkraut
Salz, frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung 1/2

Als erstes die Marinade erstellen. Die Zitrone heiß waschen (halbieren) und auspressen. Von einer Hälfte die Schale mit einem Zestenreisser abziehen. Den Knoblauch und die Wacholderbeeren mit einer Messerklinge zerdrücken, die Kräuter und den Chili grob hacken und alle Zutaten vermischen.

Die Lammsteaks waschen, trocken tupfen und großzügig mit der Marinade bestreichen. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Die 50 g Butter in dünne Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und einfrieren.

Für die Kräuterkruste 100 g Butter schmelzen, das Toastbrot entrinden und fein zerbröseln, die Schale dieser Zitrone (eine Hälfte) ebenfalls abziehen, die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und alle Zutaten verkneten.

Die Lammsteaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und etwas abtupfen. In eine entsprechende Auflaufform legen - sie sollte nicht zu groß sein - und dünn mit dem Senf bestreichen. Dann die Kräutermasse ca. 0,5 cm dick auf die Steaks streichen und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis der Jus fertig ist und die Kräuterkruste schön hart geworden ist.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Jus kann man in der gesamten Ruhezeit auch schon zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf langsam zerlassen und währenddessen die Schalotte sehr fein hacken. Die verschiedenen Pfeffersorten im Mörser fein zermahlen. Die Schalotte in der Butter etwas andünsten, die Butter aufschäumen lassen, vom Herd nehmen und den Pfeffer einrühren.

Sofort danach mit dem Barolo ablöschen und diesen bis auf die Hälfte reduzieren. Falls kein Barolo zur Hand ist, nimmt man halt einen anderen guten, trockenen, italienischen Rotwein. Dann die Bouillon einstreuen, den Lamm Fond und die Sahne angießen und wieder auf mindestens die Hälfte reduzieren. Die Sauce sollte sehr oft gerührt werden, denn sie darf auf keinen Fall ansetzen, da sonst der Pfeffer verbrennen kann und somit bitter wird - dann kann man sie nur noch entsorgen.

Jetzt kann man die Sauce ggf. etwas salzen und zur Seite stellen. Kurz vor dem Anrichten schnell aufkochen, vom Herd nehmen und mit der eingefrorenen Butter montieren. Dazu nach und nach die gefrorene Butter unter ständigem Rühren in der Sauce schmelzen und sie somit zähflüssiger werden lassen.

Ein Bratenthermometer in die Mitte der dicksten Stelle des Lammes stecken. Das Lamm mit der Kräuterschicht in den Backofen schieben und für ca. 30 Minuten backen. Dabei löst sich die Butter, läuft nach unten und brutzelt die Lammsteaks. Oben auf bleibt eine knusprige Kräuterkruste.

Für die Pilz-Böhnchen die Pilze putzen, die Champignons vierteln und die Enden der Bohnen abschneiden. Etwas Salzwasser aufkochen und die grünen Bohnen etwa 8 Minuten lang kochen.

Zubereitung 2/2

In der Zwischenzeit die Eiswürfel in eine Schüssel legen und mit kaltem Wasser bis etwa zur Hälfte auffüllen. Die Bohnen abgießen, in einem Sieb auffangen und sofort ins Eiswasser geben. Dadurch erhalten und behalten sie ihre tolle grüne Farbe.

Die roten Zwiebeln in grobe Spalten schneiden und den Knoblauch grob zerteilen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarin und Bohnenkraut fein hacken, wenig davon zur Seite legen. Die Zwiebeln mit dem Zucker etwas im Fett auslassen, den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls etwas angehen lassen. Dann die Pilze in die Pfanne geben und in wenigen Minuten leicht bräunen. Zum Schluss die abgetropften Bohnen unterheben, Kräuter darüber streuen, wärmen, salzen und pfeffern, vom Herd nehmen.

Kurz die Teller mit in den Backofen stellen, denn inzwischen sollte das Lamm gut sein und auf dem Bratenthermometer ca. 85 °C Kerntemperatur anzeigen. Ich mag Lamm lieber und habe mehr "vertrauen", wenn es grade 'durch' ist - wer es lieber 'rosa' mag, sollte spätestens ab 60 °C auf die Bremse treten. Die Kruste sollte hellbraun sein. Ist sie das noch nicht, kurz den Grill zuschalten und schnell gratinieren.

Auf den Tellern einen Teil der Sauce angießen. Das Fleisch vorsichtig aus der Form nehmen, ggf. etwas Butter abtropfen lassen und in den Saucenspiegel legen. Die Pilz-Böhnchen ohne Fett um das Fleisch legen und mit den beiseitegelegten Kräutern garnieren.

Dazu passen Kartoffeln in fast jeglicher Form. Mein Favorit sind Pommes Parisienne, aber auch Kroketten, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, etc. machen sich sehr gut dazu.

Jamaika Glace



4 Portionen

30 Min + 3h gefrieren

Wein, Jahrgang, Hersteller

60 g Korinthen (oder Weinbeeren)
0.5 dl brauner Rum
100 g Spanische Nüsse
25 TL Muskat, 1 Orange,
100 g grosse Datteln
100 g getrocknete Feigen
0.4 cl Maraschino

Vanille Eis
3 Eigelb
130 g Zucker, 1 Vanilleschote
2.5 dl Milch, 1 dl Kokosmilch, 200 g Vollrahm
Vanilleschoten, Pfefferminzblätter zum garnieren

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Nur das Eigelb, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel zu einer Masse verrühren. Die Milch mit der leeren Vanilleschote in einem Topf erhitzen Langsam nach und nach die Milch in die Ei - Zuckermischung rühren. Unter ständigem Rühren die Mischung im Topf simmern lassen, bis sie beginnt cremiger und fester zu werden. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und alles abkühlen lassen.

Den Vollrahm, die Kokosmilch, Muskat und die in Rum eingelegten Korinthen in die Mischung geben und ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Die Orangen schälen und Fruchtfleisch zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Die Orangenfilets, die Feigen und die Datteln in kleine Stücke schneiden. Alles in eine kleine Schüssel geben und mit Maraschino begießen und vorsichtig ein wenig rühren.

Zum Anrichten zuerst die Fruchtemischung ins Glas geben und dann zwei Kugeln

Jamaika Glace darauflegen. Eine Hüppe einstecken und Servieren