

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

martin_P | jürg_B | andi_S

Dienstag, 24.02.2020

Spaghetti alle vongole



6 Portionen

25 Min

1.5 kg Venusmuscheln (Vongole), 1.5 Zucchini,
3 Knoblauchzehen, 1.5 roter Peperoncino,
3 EL Olivenöl,
1.5dl Weisswein (z.B. Pinot grigio)

1.5 Bund glattblättrige Petersilie,
750 g Spaghetti, Salzwasser, siedend,
3 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser sehr gut waschen.
2. Zucchini längs vierteln, mit dem Knoblauch in Scheibchen schneiden. Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zucchini, Knoblauch und Peperoncino kurz dämpfen, Wein dazugiessen, aufkochen. Muscheln beigegeben, zugedeckt unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne bei grosser Hitze ca. 4 Min. dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.
3. Petersilie fein schneiden. Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zu den Muscheln geben, mischen. Petersilie und Öl daruntermischen.

[https:// www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_ITKU120801_0072A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_ITKU120801_0072A-40-de)

Gefüllte Weinblätter aus Kitchen Impossible



20 Portionen

20 + 45 Min köcheln

Weinblätter (evtl. Wirzblätter) in Salzlake,
Für die Füllung:
2 EL Olivenöl, 150 g weiße Zwiebeln, 300 g
Hackfleisch vom Schwein,
70 g Rundkorn Reis (z.B. Milchreis),
200 g Tomaten, 1 Bund Petersilie
3 TL getrocknete Minze, 2 TL Salz

Zum Kochen:
1 Zitrone, 200 ml Wasser

Zubereitung

1. Die angegebene Menge ergibt ca. 20 gefüllte Weinblätter.
2. Legt die Weinblätter in eine Schüssel mit Wasser. Dadurch lassen sie sich leichter voneinander lösen. Die Stängel solltet ihr von den Blättern noch abschneiden, denn diese sind zu fest zum Essen.
3. Schneidet die Zwiebeln in feine Würfel und dünstet diese in einer Pfanne im Olivenöl an. Gebt dann das Hackfleisch hinzu und bratet auch dieses. Das Hackfleisch sollte durchgegart sein aber nicht braun gebraten werden.
4. Schneidet die Tomaten in Würfel und gebt sie mit in die Pfanne. Für ein paar Minuten mitgaren. Zupft die Blätter der Petersilie ab und hackt diese fein.
5. Nun die Minze und Petersilie hinzugeben, mit Salz würzen und den Reis unterrühren. Dann die komplette Füllung vom Herdnehmen und die Weinblätter mit jeweils ca. 2 TL Füllung füllen und einrollen.
6. Die fertig gerollten Weinblätter müssen nun noch gekocht werden, damit der Reis gar wird.
7. Dazu den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit 200 ml Wasser über die Weinblätter gießen. Nun im zugedeckten Topf für 45 Minuten köcheln (Ich nutze hier die Stufe 3 von 14 auf meinem Herd).
8. Die gefüllten Weinblätter schmecken warm und kalt sehr lecker, obwohl ich ihnen warm noch einen kleinen Vorsprung zugestehen müsste.

Boeuf bourguignon mit Petersilienwurzel-Kartoffelstock



6 Portionen

35 + 150 Min schmoren

Wein – Jürg?

1.5 kg Rindsvoressen,
Bratbutter, 3 Zwiebeln, fein gehackt,
3 Knoblauchzehen, gepresst,
3 Rüebli, in kleine Würfel geschnitten, 1½ Stück
Sellerie, in kleine Würfel geschnitten, 1½
kleiner Lauch, in feine Streifen geschnitten,
3 EL Tomatenpüree, 4½ EL Cognac, nach
Belieben,

1.1 l roter Burgunder, 3.0 dl Fleischbouillon,
Salz Pfeffer 225 g Bratspecktranchen, in feinen
Streifen,
300 g kleine Champignons,
300 g Saucenzwiebeln, kurz blanchiert und geschält,
Petersilie zum Garnieren

Petersilienwurzel-Kartoffelstock

3 m.-große Petersilienwurzel(n), 4,8 m.-große
Kartoffel(n), 75 g Butter, Milch, Salz und Pfeffer,
Muskat

Zubereitung

Boeuf bourguignon

1. Fleisch portionenweise in der Bratpfanne anbraten, in einen Schmortopf geben. Zwiebeln einige Minuten goldbraun dünsten, Knoblauch, Rüebli, Sellerie und Lauch begeben und etwas weiter dünsten. Tomatenpüree begeben und ebenfalls andünsten. Mit Cognac und ca. 3 dl Rotwein ablöschen, aufkochen und die Flüssigkeit einkochen. Restlicher Rotwein, Fleischbouillon zugeben, würzen und 2-2 1/2 Stunden auf kleinem Feuer schmoren lassen.
2. Unterdessen Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Champignons und Zwiebeln separat in wenig Bratbutter goldbraun braten.
4. Kurz vor Ende der Schmorzeit Speck, Champignons und Saucenzwiebeln zum Fleisch geben.
5. Das Boeuf bourguignon mit Petersilie bestreuen, servieren.

Petersilienwurzel-Kartoffelstock

1. Petersilienwurzeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und mit dem Zauberstab fein pürieren.
2. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls im Salzwasser getrennt gar kochen. Wasser abgießen, Butter hinzugeben, mit dem Mixer unter Zugabe von Milch glatt rühren, bis ein cremiges Püree entsteht. Die pürierten Petersilienwurzeln hinzugeben und sorgfältig unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. lassen, bis sie schäumt und nussig riecht.

Caipirinha - Parfait mit Limettensoße und Zuckerrohrschaum



6 Portionen

30 + 240 Min Ruhezeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

75 ml Pitu (Aguardente de Cana),
300 ml Sahne, 4 ½ Eigelb, 3 Limette(n),
45 ml Läuterzucker, 90 g Zucker,

15 g Rohrzucker, braun, 30 ml Wasser,
1 ½ Pitahaya(s), 2 ¼ g Lecite,
15 g Kartoffelstärke

Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Läuterzucker und dem Pitú im Wasserbad bis zur Rose schlagen. Danach im Eisbad kalt rühren und die geschlagene Sahne mit dem Abrieb einer Limette unterheben. Im Eisfach 4 Stunden kaltstellen.
2. Etwas Zucker im Topf karamellisieren und abkühlen lassen. Im Mörser zermahlen und dünn auf etwas Backpapier streuen. Bei 160°C backen, bis alles geschmolzen ist, und abkühlen lassen.
3. Den Rohrzucker mit Wasser 1:1 aufkochen und kaltstellen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Lecithin vermischen und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen.
4. Eine Limette in Scheiben schneiden (Deko) und den Saft der anderen Limette mit etwas Wasser und Zucker aufkochen. Mit einem Gemisch aus der Stärke und dem restlichen Wasser binden.
5. Zum Anrichten 2 Nocken Pitú-Parfait, 3 - 4 Limettenscheiben und die Pitahaya auf einem Teller anrichten. Etwas Limettensoße und Rohrzuckerschaum zugeben. Mit einem Stück Karamell verzieren.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/1819091295088724>