

# menu



## crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

ueli\_G | jürg\_M | röbi\_S

Dienstag, 09.11.2021

### Kalbstatar auf Reibekuchen und Osciètre Kaviar



4 Portionen

40 Min

#### Tatar / Kaviar

160 g Kalbsfilet sehr fein gewürfelt  
Salz, Pfeffer  
Abgeriebene Schale und Saft 1 Zitrone  
1 kleine Schalotte fein gewürfelt  
20 g Schnittlauch fein geschnitten  
Olivenöl  
60 g Kaviar

#### Reibekuchen

2 Kartoffeln geschält, ½ Zwiebel, 1 Ei  
Salz, Pfeffer

#### Schnittlauch Sauerrahm

100 ml Sauerrahm, Salz, Pfeffer  
Etwas Zitronensaft  
50 g fein geschnittener Schnittlauch

#### Zubereitung

1. Das Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schalotte, etwas Zitronenabrieb, Schnittlauch und Olivenöl daruntermischen. In kleine Metallringe abfüllen und kühl stellen.
2. Kartoffeln fein reiben, die Zwiebel ebenfalls dazu reiben, etwas von den Kartoffeln abgegebenen Flüssigkeit abschütten. Das Ei dazugeben, alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse in sehr heissem Fett Kuchen ausbacken und anschliessend auf ein Küchenpapier legen.
3. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, dann den Schnittlauch daruntermischen.
4. Reibekuchen in Dreiecke schneiden und auf Teller setzen. Kalbstatar darauf platzieren und eine Nocke Kaviar darauflegen. Etwas Schnittlauch Sauerrahm auf der Seite dazu servieren.

**Milken Piccata**  
mit gebratenem Lauch,  
Selleriepüree und Beurre rouge



4 Portionen

30 Min

**Beurre rouge**

2 dl Rotwein, 1 dl Portwein,  
1 Esslöffel Cassislikör,  
1 Esslöffel gehackte Zwiebeln, 80 G Butter, kalt

**Milken Piccata**

500 g Milken, blanchiert, entseht  
1 Ei zerquirlt, Weissbrotbrösel, 20 g Butter

**Gebratener Lauch**

50 ml Gemüsebrühe, 4 Stangenlauch in Streifen  
geschnitten, Olivenöl, Salz Pfeffer

**Selleriepüree**

1 Sellerie geschält gewürfelt, 2 Zitronen, Saft  
2 dl Rahm, 100 g Butter, Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

1. Selleriewürfel mit etwas Zitronensaft beträufeln. In Salz-Zitronensaft-Wasser weichkochen. Den weich gekochten Sellerie gut ausdrücken und zusammen mit Rahm und Butter fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss nach Belieben noch etwas Schlagrahm darunterziehen.
2. Die Zutaten zur Beurre rouge bis auf die Butter fast vollständig reduzieren. Zuletzt die Butter einschwenken.
3. Die ausgekühlten Milken in Fingerdicke Medallions schneiden. Im Ei wenden und mit Weissbrotbrösel panieren. In der aufgeschäumten Butter goldgelb braten.
4. Die Lauchstreifen in Olivenöl anbraten und würzen. Lauchstreifen in der Mitte des Tellers anrichten und die Milken darauflegen.
5. Auf der Seite eine Nocke Püree anrichten und mit Beurre rouge umgiessen.

## Lammrack auf Risotto mit schwarzen Nüssen an Balsamico



4 Portionen

40 Min

Le Colonne Bolgheri Superiore DOC 2016, Tenute Le Colonne, Italia

1 kg Lammrack  
Salz, Pfeffer und Öl

### Risotto

½ Zwiebel, 1 El Öl, 200 g Risottoreis,  
2dl Weisswein, 4 dl Gemüsefond, 2 Schwarze  
Nüsse, klein gewürfelt, 1 El Nussöl,  
Reibkäse, Rucola

### Marinade

1 daumenbreites Stück Ingwer, geschält, gehackt  
1 gehackte Knoblauchzehe, 1 kleine gehackte  
Schalotte, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin  
2 Tl Korianderkörner, 20g Pökelsalz  
50 ml Weisswein  
2 dl Lammjus, 1 Schuss Balsamico, Salz Pfeffer

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade vermischen und das Lammkarree darin über Nacht marinieren.
2. Lammkarree heiss rundherum anbraten. Im Ofen bei 180 Grad fertigbaren.
3. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, passieren, Lammjus dazugeben mit Balsamico abrunden und abschmecken.

### Risotto

1. Zwiebeln in der Pfanne anziehen und Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und den Reis bei ständigem Rühren dreiviertel weichkochen.
2. Nüsse und Nussöl dazugeben und sobald der Reis weich ist, die Butter und Reibkäse dazugeben und so lange schwenken, bis der Risotto schön cremig ist. Abschmecken.
3. Risotto auf Teller anrichten, Lammracks daraufsetzen, mit Sauce umgiessen und mit Rucola Garnieren.

## Fleur de pommes, Glace Caramel



4 Portionen

45 Min + Kühlzeit

Fleur de pommes

3 Äpfel, 20 g Butter, 50 g Zucker

Blätterteig, 200 g Frühlingssrollenteig

**Glace caramel**

250 Zucker, 3 dl Milch, 3 dl Rahm

Mark ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz, 4 Eigelb

### Zubereitung

1. Apfel schälen und aus der Mitte 4 etwa 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse ausstechen. Die Scheiben in Butter von beiden Seiten andünsten, sie dürfen nicht zerfallen. Kühl stellen.
2. Die restlichen Äpfel fein würfeln und mit dem Zucker unter ständigem Rühren muusig kochen, bis sie leicht karamellisiert sind. Auskühlen lassen.
3. Aus dem Blätterteig 4 Rondellen ausstechen die 2 Zentimeter grösser sind als die Apfelscheiben. Die Teigländer leicht befeuchten und nach oben um die Apfelscheiben schlagen.
4. Den Frühlingssrollenteig in 4 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Apfelscheiben damit einfassen und etwa 1 Zentimeter hoch mit Apfelmus füllen. Mit 2 oder 3, etwa 2 Zentimeter breiten Strudelteigstreifen auf den gefüllten Rondellen eine Rosette formen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 10 Minuten knusprig packen.
5. Für die Karamelglace den Zucker in einem Topf zu hellem Karamel schmelzen, vom Feuer nehmen. Milch, Rahm, Vanillemark und Salz verrühren und kalt auf das Karamel giessen und das Karamel auflösen. Nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Eier darunter mischen. Abkühlen und in die Glacemaschine.
6. Apfelrosette auf den Teller geben, mit Staubzucker bestäuben und eine Kugel Karamelglace daneben platzieren.

## Poschti-Zättel – umrächnä, halt im Chöpfli, gäll!

**Kalbstatar** auf Reibekuchen und  
Osciètre Kaviar  
4 Portionen

160 g Kalbsfilet  
1 Kleine Schalotte  
20 g Schnittlauch  
Olivenöl

**Reibekuchen**

2 Kartoffeln  
½ Zwiebel  
1 Ei

**Schnittlauch Sauerrahm**

100 ml Sauerrahm  
Zitronensaft  
50 g Schnittlauch geschnitten

**Milken Piccata,**  
mit gebratenem Lauch,  
Selleriepüree und Beurre rouge  
4 Portionen

**Beurre rouge**

2 dl Rotwein  
1 dl Portwein  
1 EL Cassislikör  
Zwiebeln  
200 g Butter

500 g Milken  
1 Ei

4 Stangenlauch  
1 Sellerie  
2 dl Rahm

**Lammrack** auf Risotto mit schwarzen  
Nüssen an Balsamico  
4 Portionen

1 Kg Lammrack  
1 stk Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
je 2 Zweige Thymian + Rosmarin  
2 TL Korianderkörner  
20 G Pökelsalz  
50 ml Weisswein  
Balsamico

**Risotto**

½ Zwiebel  
200 g Risottoreis  
2 dl Weisswein  
4 dl Gemüsefond  
2 Schwarze Nüsse  
1 EL Nussöl  
Rucola

**Fleur de pommes,** glace Caramel  
4 Portionen

3 Äpfel  
20 g Butter  
50 g Zucker  
Blätterteig  
200 g Frühlingssrollenteig

**Glace Caramel**

250 g Zucker  
3 dl Milch  
3 dl Rahm  
Vanilleschote  
4 Eigelb