

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

markus_F | jürg_B | jwan_A

Dienstag, 22.12.2022

Randensuppe mit Power-Mix-Sprossen und Frischkäse



6 Portionen

25 Min

2 EL Olivenöl, 2 Schalotten, in feinen Streifen
1 kg gekochte Randen in Stücken
2 Zimtstangen, 2 Sternanis
1,4 l Gemüsebouillon, Pfeffer nach Bedarf

2 EL Olivenöl, 100 gr Power-Mix-Sprossen,
wenig Fleur de Sel, 250 gr Frischkäse nature

Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Randen, Zimt und Sternanis kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Zimt und Sternanis herausnehmen, Suppe pürieren, würzen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Sprossen ca. 2 Min. rührbraten, salzen. Suppe anrichten, Frischkäse mit den Sprossen darauf verteilen.

<https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/pulposalat-a-la-garfield-362e>

Gebratene Steinpilze auf Rucola



4 Portionen

30 Min

50 g Rucola, 1 Bund glattblättrige Petersilie, 200 gr Steinpilze, 3 EL Olivenöl
1 Schalotte, 1 EL Apfelessig, 1 TL Nussöl Fleur de sel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Rucola und Petersilie grob hacken. Schalotte hacken. Rucola, Petersilie, Schalotte, Essig und Nussöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pilze rüsten und putzen. Pilze in Scheiben à ca. 5 mm schneiden.
3. In einer beschichteten Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Pilzscheiben beidseitig ca. 1 Minute darin anbraten.
4. Rucolasalat mit Pilzen anrichten. Mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen.

Dazu passt geröstetes Brot.

Quelle: [//migusto.migros.ch/de/rezepte/gebratene-steinpilze-auf-rucola](https://migusto.migros.ch/de/rezepte/gebratene-steinpilze-auf-rucola)

Steinbutt-Kartoffel-Türmchen an Schnittlauchsauce



4 Portionen

40 Min

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

5 Kartoffeln gross, festkochend
1 Zwiebel gross, 1 Zucchini klein,
2 Knoblauchzehen, Olivenöl zum Braten
600 g Steinbuttfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Cayennepfeffer wenig,
2 dl Gemüsebouillon, 1 Esslöffel Senf körnig
8 Rosmarinzwige oder Holzspiessli
1 Esslöffel Butter

1/2 Bund Schnittlauch, 1 Esslöffel Olivenöl,
1 dl Weisswein, 3 dl Gemüsebouillon,
180 g Crème fraîche,
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle,
wenig Paprika wenig

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale knapp weich kochen. Abschütten und noch warm schälen, dann auskühlen lassen. Die Kartoffeln können auch am Vortag gegart und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je länger die Kühlzeit, desto besser lassen sie sich später schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini in kleine Würfelchen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und hacken.
3. Die Kartoffeln der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden, dabei 100 g Anschnitte beiseitelegen. In einer beschichteten Bratpfanne in etwas Olivenöl die Kartoffelscheiben goldgelb braten.
4. Die Steinbuttfilets kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Filets in Streifen in derselben Breite wie die Kartoffelscheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In die Bratpfanne etwas Olivenöl geben und 2/3 der Zwiebeln darin andünsten. Die Zucchiwürfelchen beifügen und mitdünsten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, dann mit der Gemüsebouillon ablöschen. Das Gemüse ungedeckt knapp weich garen; die Flüssigkeit soll dabei vollständig verdampfen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und den Senf untermischen.
6. In eine gut ausgebutterte Gratinform nebeneinander mit etwas Abstand 8 gebratene Kartoffelscheiben legen. Je 1 Stück Steinbuttfilet daraufsetzen und dieses mit wenig Gemüse-Senf-Mischung bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen. Am Schluss je 1 Kartoffelscheibe darauflegen. Zum Befestigen durch jedes Fischtürmchen 1 Rosmarinweig oder 1 Holzspiesschen stecken. Jedes Türmchen mit 1 Butterflocke belegen.
7. Die Fischtürmchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 12–15 Minuten backen.
8. Inzwischen für die Sauce den Schnittlauch in Röllchen schneiden. In einer kleinen Pfanne in wenig Olivenöl die restlichen Zwiebeln sowie den Knoblauch andünsten. Die beiseitegelegten Kartoffelanschnitte beifügen, dann mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Crème fraîche beifügen, dann die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Sauce kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen und die Schnittlauchröllchen untermischen.
9. Die Fischtürmchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen.

Marroni-Überraschung



6 Portionen

50 Min

Creme:

1 Ei, 2 Eigelbe, 2 Esslöffel Zucker
0.3 Teelöffel Vanillepulver oder
gut ½ Teelöffel Vanillepaste
nach Belieben 1 Esslöffel Kirsch oder
Grand Marnier

200 g Kastanienpüree (Vermicelles)

1.5 dl Rahm

Zum Servieren:

1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen), abgetropft
175 g, 3 dl Rahm 3 Meringues gross

Zubereitung

1. In einer mittleren Metallschüssel Ei, Eigelbe, Zucker, Vanillepulver oder -paste sowie nach Belieben Kirsch oder Grand Marnier mit dem Schwingbesen gut verrühren. In eine Pfanne, auf die man die Schüssel setzen kann, etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen. Eine grosse Schüssel mit eiskaltem Wasser danebenstellen. Die Eimasse über dem leicht kochenden Wasserbad so lange mit dem Schwingbesen aufschlagen, bis sie cremig-dicklich bindet. Dann die Schüssel sofort in das kalte Wasserbad stellen und die Creme kalt schlagen.
2. Das Vermicellepüree in die Eicreme geben und gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Marronicreme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.
3. 6 schöne Sauerkirschen beiseitelegen. Restliche Kirschen grob schneiden oder hacken.
4. Den Rahm steif schlagen. Die Meringues zerbröseln und unter den Rahm mischen.
5. Gut ⅓ des Meringues-Rahms in 6 Dessertgläser verteilen. Die Marronicreme darübergeben. Die Sauerkirschen darauf verteilen, mit Meringues- Rahm abschliessen und mit je 1 beiseitegelegten Kirsche garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben vor dem Auftragen mit etwas geriebener Schokolade bestreuen.

Anstelle von säuerlichen Kirschen passen auch tiefgekühlte Himbeeren oder frische Passionsfrüchte gut zur süssen Vermicellemousse.

Quelle //www.wildeisen.ch/rezepte/marroni-ueberraschung

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

| Randensuppe mit Power-Mix-Sprossen und Frischkäse | Gebratene Steinpilze auf Rucola | Steinbutt-Kartoffel-Türmchen an Schnittlauchsauce | Marroni-Überraschung |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 Portionen | 4 Portionen | 4 Portionen | 6 Portionen |
| 1 kg Gekochte Randen 2 Schalotten 2 Zimtstangen 2 Sternanis 1,4 l Gemüsebouillon 100 gr PowerMix Sprossen 250 gr Frischkäse nature | 50 gr Rucola) 1 Bund Glattblättrige Petersilie 1 Schalotte 1 EL Apfelessig 1 TL Nussöl 200 gr Steinpilze Fleur de sel | 5 Grosse Kartoffeln festkochend 1 Grosse Zwiebel 1 Zucchetti klein 600 gr Steinbuttfilet 2 dl Gemüsebouillon 1 EL Senf körnig 8 Rosmarinzweige ½ Bund Schnittlauch 1 dl Weisswein 3 dl Gemüsebouillon 180 gr Crème fraiche | 2 Eier Vanillepulver oder -paste Kirsch oder Grand Marnier 200 gr Kastanienpüree (Vermicelles) 1,5 dl Rahm 1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen) 3 dl Rahm 3 Meringues |