

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

martin_P_H | peter_B | ueli_G

Dienstag, 17.10.2023

Geröstete Königskrabbe mit Cognacdip



4 Portionen

25 Min

4 Stk. norwegische Königskrabbenbeine,
4 Knoblauchzehen, 4 Schalotten,
2 rote Chilischoten, 4 EL Olivenöl, Salz

Dip: 8 EL Mayonnaise, 2 EL Ketchup, 1 TL Zitronensaft,
1 Prise Zucker, 1 TL Cognac, Cayennepfeffer,
Salz, Pfeffer, weiß

Zubereitung

1. Gefrorene Königskrabbenbeine über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und danach wie frische verarbeiten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Königskrabbenbeine waschen und mit einer Küchenschere an den Gelenken teilen. Die Krabbenstücke an einer Seite längs aufschneiden.
3. Für Dip: Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft, Zucker und Cognac miteinander vermengen und mit Cayennepfeffer, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Knoblauch und Schalotten schälen und halbieren. Die Chilischoten waschen und abtrocknen.
4. In einem Bräter oder einer feuerfesten Pfanne mit Olivenöl die Königskrabbenstücken anrösten. Dann Knoblauch, Schalotten und Chili hinzufügen, kurz mitrösten und mit Salz würzen. Im Backofen etwa 8 Minuten garen.
5. Die gerösteten Königskrabben auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Dip separat dazu servieren. Das Fleisch wird erst am Tisch ausgelöst.

Quelle: <https://fischausnorwegen.de/recipes/konigskrabbe/gerostete-konigskrabbe-mit-cognacdip/>

Wachtelbrüstli an Traubensauce



Bild vom kochen rein

6 Portionen

40 Min

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

200 gr Steinpilze, in Scheiben geschnitten oder
20 gr getrocknete Steinpilze, eingeweicht;
Bratbutter, 6 Tranchen Frühstücksspeck, in
Streifen geschnitten; 12 Wachtelbrüstli (2 pro
Person)

Sauce:
10 Saucenzwiebelchen, 1 EL Butter, 1 TL Zucker;
1 EL Mehl, 1 dl roter Portwein oder Fond, 4 dl Wild-
oder Kalbsfond, 1 EL Johannisgelee
1 TL Balsamico-Essig, ¼ bis ½ TL Lebkuchengewürz
Salz, Pfeffer,
je 100 gr weisse oder blaue Trauben halbiert

Zubereitung

1. Ofen auf 100 °C vorheizen. 1 Platte, 1 Saucière und 6 Teller darin vorwärmen.
2. Pilze in Bratbutter unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten, herausnehmen. Speck knusprig braten, warm stellen. Wachtelbrüstli in Bratbutter ringsum ca. 2 1/2 Minuten anbraten, würzen. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen. Im auf 100 °C vorgeheizten Ofen 60-70 Minuten garen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll 62-65 °C betragen.
3. Überschüssiges Bratfett abgiessen. Für die Sauce Zwiebelchen in derselben Pfanne in Butter andämpfen. Zucker darüber streuen, caramolisieren, herausnehmen. Mehl zugeben, haselnussbraun rösten. Mit Portwein und/oder Fond unter Rühren ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Absieben, in die Pfanne zurückgeben. Zwiebelchen, Johannisbeergelée, Balsamico und Gewürze zugeben, halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln. Pilze und Trauben beifügen, erhitzen, Sauce abschmecken.
4. Wachtelbrüstli in Tranchen schneiden. Wenig Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen, Fleisch darauf anrichten, mit Speck bestreuen, restliche Sauce dazu servieren..

Quelle: www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200410_46/rehnuesschen-an-traubensauce/ - Rezept vom Niesi-Miraculix angepasst!

Rehrücken mit Marronsauce und Quitten-Schupfnudeln



4 Portionen

90 Min

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

600 g ausgelöster Rehrücken (2 Entrecotes am Stück, je ca 300 gr), allfällige Silberhäutchen entfernt

Marronsauce: 250 gr tiefgekühlte Marroni, angetaut; 1 Schalotte, fein gehackt; 1 Knoblauchzehe fein gehackt, Butter zum Dämpfen; 3-3,5 dl Bouillon; 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer, evtl. Zucker, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter zum Garnieren

Rotkraut: 500 gr Rotkraut, gerüstet, in feine Streifen oder gehobelt, 1 Schalotte fein gehackt, Butter zum Dämpfen, ½ TL Salt, Pfeffer, Muskat, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Zucker und Zimt, 2 dl Gemüsebouillon, 1 EL Risottoreis, 2 EL milder Essig, 1 EL Johannisbeergelee

Quitten-Schupfnudeln: 1-2 Quitten, ca 350 gr, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten; 1 Ei verquirlt, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 200 gr Mehl

Panade: 1 Ei, 1 EL Milch, 6 EL gemahlene Mandeln, 6 EL Paniermehl, Bratbutter

Zubereitung

Rehrücken und Rotkraut:

1. Rotkraut: Kabis und Schalotte in der Butter andämpfen, würzen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Reis beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln. Essig und Gelee daruntermischen.
2. Rehrücken: Ofen auf 140°C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die ausgebutterte Form legen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15 Minuten garen. Herausnehmen, Fleisch (Stücke evtl. halbieren) mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian in reichlich heisser Bratbutter rundum kurz anbraten. Dabei regelmässig Bratbutter über das Fleisch giessen. Fleisch tranchieren.
3. Sauce: Marroni, Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln, bis die Marroni weich sind. Ein Drittel der Marroni herausnehmen, warm stellen, restliche Sauce pürieren, würzen.
4. Rehrücken, Schupfnudeln, Rotkraut und Sauce mit Marroni auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren

Quitten-Schupfnudeln:

1. Quittenstücke auf dem Dämpfkorbchen zugedeckt weich kochen. Durch das Passe-vite treiben oder pürieren und sofort noch heiss mit den restlichen Zutaten zu einem formbaren Teig mischen. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen eine Rolle formen. In Scheiben schneiden und zu ungefähr fingerdicken und daumenlangen Röllchen formen, die in der Mitte etwas dicker sind und zu den Spitzen hin dünn auslaufen. Geformte Schupfnudeln auf das mit Mehl bestreute Backpapier legen.
3. Schupfnudeln portionenweise im siedenden Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen.
4. Ei mit Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Mandeln und Paniermehl mischen, in einen Teller geben.
5. Schupfnudeln portionenweise mit dem Ei mischen, in der Mandel-Paniermehl-Mischung wenden. In der heissen Bratbutter portionenweise knusprig braten. Heiss servieren.

Birnen Crème brûlée
Birnen Basilikum Sorbet
Weisswein - Birne



4 Portionen

40 Min

Birnen-Crème brûlée: 2 Birnen, gerüstet, klein gewürfelt, einige Tropfen Zitronensaft
Crème: 5 dl Halbrahm, 1 Vanillestängel längs aufgeschnitten, 1 Stk dünn abgeschälte Zitronenschale, 5 Eigelb, 3 EL Zucker, 2 EL Maizena, 6 EL Zucker zum Caramelisieren

Birnen Basilikum Sorbet: ½ Bund Basilikum (ca 25 gr), 400 g reife Birnen, Saft von ½ Zitrone, 30 gr Puderzucker, 25 ml Holunderblütensirup, 25 ml Wermut oder trockener Weisswein
Weisswein Birnen: 1 unbehandelte Zitrone, 1 Stk Ingwer ca 4 cm, 500 ml Weisswein, 1 Zimtstange, 1 TL Gewürznelken, 3 Kardamomkapseln, 2 Sternanis, 150 gr Zucker, 4 reife Birnen (Williams Christ)

Zubereitung

Birnen-Crème brûlée

1. Für die Birnen-Würfelchen mit Zitronensaft und Zucker zugedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Ohne Flüssigkeit in die Förmchen verteilen.
2. Für die Crème Rahm, Vanillestängel und Zitronenschale aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel und Zitronenschale entfernen.
3. Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Maisstärke darunterrühren. Aufgekochten Rahm dazugießen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Crème sofort über die Birnen in die Förmchen gießen. Zugedeckt auskühlen lassen. 6-8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf 250 °C vorgeheizten Ofengrill oder mit dem Bunsenbrenner caramelisieren.

Birnen Basilikum Sorbet:

1. Das Basilikum waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und in einen Mixer geben. Die reifen Birnen schälen, die Viertel entkernen und die Birnenstücke ebenfalls in den Mixer geben (Leichtes immer nach unten!).
2. Den frisch gepressten Zitronensaft und die restlichen Zutaten ebenfalls hinzufügen. Dann den Deckel auflegen und bei voller Leistung etwa zwei Minuten mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.
3. Das fertige Sorbet für 50 bis 60 Minuten in eine Eismaschine geben, bis es schön cremig ist. Wer keine Eismaschine hat: das Sorbet kann auch im Tiefkühler zubereitet werden. Dann aber jede halbe Stunde umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Das Gefrieren dauert circa drei bis vier Stunden.

Weisswein - Birne:

1. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale zur Hälfte zu Zesten abziehen sowie anschließend auspressen. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Wein mit dem Ingwer, Gewürzen, Zucker, 1 EL Zitronensaft und -zesten in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
3. Die Birnen waschen, schälen und in den Sud legen. Ca. 8 Minuten leicht pochieren, den Topf vom Herd nehmen und die Birnen in dem Sud abkühlen lassen. Die Nelken, die Zimtstange, den Kardamom und den Sternanis aus dem Sud entfernen
4. Die Birnen auf Teller setzen, etwas vom Sud angießen und nach Belieben mit Sternanis garniert servieren

... was muss es vorrätig haben (Poschti-Zättel) – umrächnä, halt im Chöpfli, gäll!

Geröstete Königskrabbe mit Cognac dip	Wachtelbrüstli an Traubensauce	Rehrücken mit Marronsauce und Quitten-Schupfnudeln	Birnen Crème brûlée Birnen Basilikum Sorbet Weisswein - Birne
4 Portionen	6 Portionen	4 Portionen	4 Portionen
<p>4 Stk Norwegische Königs- krabbenbeine</p> <p>4 Knoblauchzehen</p> <p>2 Rote Chilischotten</p> <p>4 Schalotten</p> <p>Dip:</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Ketchup</p> <p>Zitronensaft</p> <p>Cognac</p> <p>Olivenöl, Salz, Pfeffer weiss, Cayennepfeffer</p>	<p>12 Wachtelbrüstli</p> <p>6 Tranchen Frühstücksspeck</p> <p>200 gr Steinpilze oder</p> <p>20 gr Getrocknete Steinpilze</p> <p>Sauce:</p> <p>10 Saucen-Zwiebeln</p> <p>Portwein oder Fond</p> <p>Wild- oder Kalbsfond</p> <p>Johannisgelée</p> <p>Butter, Bratbutter</p> <p>Balsamico-Essig</p> <p>Lebkuchengewürz</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>Trauben</p>	<p>600 gr Ausgelöster Rehrücken (2 Entrecôtes am Stück, je ca 300 gr)</p> <p>Marronsauce:</p> <p>250 gr TK Marroni angetaut</p> <p>3 – 3,5 dl Bouillon</p> <p>1 dl Rahm</p> <p>Rotkraut:</p> <p>500 gr Rotkraut</p> <p>Gemüsebouillon</p> <p>Risottoreis</p> <p>milder Essig</p> <p>Schupfnudeln:</p> <p>1-2 Quitten (ca 350 gr)</p> <p>Panade:</p> <p>Gemahlene Mandeln</p> <p>Paniermehl</p> <p>Bratbutter, Milch, Eier</p> <p>Salz, Pfeffer, Muskat</p> <p>Lorbeerblatt</p> <p>Schalotte</p>	<p>5 dl Birnen Crème brûlée</p> <p>Halbrahm</p> <p>Maizena</p> <p>Birnen Basilikum-Sorbet</p> <p>Puderzucker</p> <p>Holunderblütensirup</p> <p>Weisswein - Birne</p> <p>1 Stk Ingwer</p> <p>Zimtstange, Gewürznelken</p> <p>Kardamonkapseln</p> <p>Sternanis</p> <p>Birnen, Zitronen</p> <p>Wermuth oder Weisswein</p> <p>Eier, Zucker, Puderzucker</p>