

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

martin_P | jürg_B | peter_B

Dienstag, 11.06.2024

Solothurner Weinsuppe (Soledurner Wysüpli)



4 Portionen

30 Min

1 EL Butter, 1 Schalotte, fein gehackt, 1 Rüebli, fein gehackt, 150 g Lauch, fein gehackt, 4 dl Hühnerbouillon, 3 dl Weisswein, 1 dl Saucen-Halbrahm, 2 frische Eigelbe, Salz, nach Bedarf, wenig Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne erwärmen.
2. Schalotte, Rüebli und Lauch ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon und Weisswein dazugiessen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln.
3. Saucen-Halbrahm und Eigelbe verrühren.
4. Pfanne von der Platte nehmen, Halbrahm-Ei-Masse langsam unter Rühren in die Suppe giessen.
5. Pfanne zurück auf die Platte stellen und Suppe bis kurz vors Kochen bringen, salzen.
6. Suppe anrichten, Schnittlauch darüberstreuen.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16971/solothurner-weinsuppe--soledurner-wysuepli>

Moules et frites

by Andreas Caminada



4 Portionen

20 Min

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

Moules:

2 kg Miesmuscheln, geputzt und gewässert,
Öl zum Anschwitzen,
100 g Lauch, in Julienne geschnitten,
100 g Karotte, in Julienne geschnitten,
100 g Sellerie, in Julienne geschnitten,
1 Schalotten, in Julienne geschnitten,
2 Knoblauchzehen, klein geschnitten,
Salz, 100 ml Weisswein, Pfeffer
100 ml Vermouth Noilly Prat, 70 g Butter,
1 EL Petersilie + 1 EL Estragon, fein gehackt,

Pommes frites:

500 g festkochende Kartoffeln,
Frittieröl, z.B. Erdnussöl, Salz

wollen wir uns das antun??

Zubereitung

Moules:

1. Die feinen Gemüsestreifen sowie Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit dem Öl anschwitzen, die gewaschenen Muscheln dazugeben, mit Salz würzen und mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen.
2. Den Deckel draufgeben und köcheln lassen.
3. Wenn sich die Muscheln öffnen, den Sud abgiessen und mit Butter binden.
4. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den fertigen Sud über die Muscheln und das Gemüse geben.

Pommes frites:

6. Zubereitung am Vortag: Kartoffeln schälen, zu Pommes schneiden und über Nacht in Wasser einlegen.
7. Am Folgetag die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und gut abtrocknen. Das Frittieröl auf 150°C erhitzen und die Pommes kurz vorfrittieren.
8. Die Pommes bei 80°C Umluft im Backofen rund 10 Minuten antrocknen lassen.
9. Das Frittieröl auf 180°C erhitzen und die Pommes fertig frittieren. Salzen.

Quelle: www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/moules-et-frites-548812

Zwiebelrostbraten

by Andreas Caminada dazu
Zwiebelringe im Bierteig



4 Portionen

40 Min

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

Zwiebelrostbraten-Fleisch:

560 gr Entrecôte (4 Stücke à 140 gr), Ein paar schwarze Pfefferkörner, zerstoßen, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian

Schmelzzwiebeln:

2 Zwiebeln, in feine Würfelchen geschnitten (Brunoise), Butter

Frittierte Zwiebeln:

200 gr geklärte Butter, 2 Zwiebeln, fein geschnitten

Schalottenjus:

1 EL Rohrzucker, 200 gr Butter, 2 Schalotten, fein geschnitten, ein paar zerstoßene Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 100 ml Rotwein, 200 ml Rinderfonds

Zwiebelringe im Bierteig

100 ml Bier, 3 Eier, 200 gr Mehl, 1 TL Salz, 3 Zwiebel(n), n. B. Öl zum Frittieren

Zubereitung

Zwiebelrostbraten:

1. Für die Schalottenjus Rohrzucker mit Butter im Topf karamellisieren.
2. Schalotten, etwas zerstoßenen schwarzen Pfeffer und die Lorbeerblätter dazugeben.
3. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Alkohol fast ganz verkocht ist. Mit Fond aufgiessen.
4. Für die Schmelzzwiebeln die Zwiebel-Brunoise mit Butter ansetzen und bei niedriger Temperatur während 30 Minuten dunkel garen.
5. Für die Knusperzwiebeln die feingeschnittenen Zwiebeln in geklärter Butter kalt ansetzen. Die Zwiebeln müssen von der Butter bedeckt sein. Aufkochen und die Zwiebeln frittieren bis sie knusprig sind.
6. Die Entrecôtes binden, salzen und mit zerstoßenem schwarzem Pfeffer bestreuen.
7. Das Fleisch in geklärter Butter mit den Kräutern anbraten und im Ofen bei 160°C Umluft 4-5 Minuten garen (Kerntemperatur 43/44°C).
8. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und rund 10 Minuten ruhen lassen.
9. Vor dem Servieren nochmal kurz in einer Pfanne in Butter schwenken (arrosieren).
10. Fleisch auf Tellern anrichten, die erwärmte Jus angiessen und mit Schmelzzwiebeln und frittierten Zwiebeln garnieren.

Zwiebelringe im Bierteig:

11. Mehl, Salz, Eier und Bier zu einem glatten Teig verrühren.
12. Die Zwiebel schälen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
13. Jetzt die Zwiebelringe durch den Teig ziehen, dann in ca. 180 °C heißes Fett legen und 2 Minuten frittieren.

Die Zwiebelringe eignen sich als Vorspeise oder Beilage. Dazu passt sehr gut eine Knoblauchsoße oder Tomatenketchup zum Dippen.

Erdbeertörtchen



14 Stück 40 Min/ 10 Min Backen / 1.15 kühlen

12-16 Förmchen von je 8-10 cm Ø
runder Ausstecher von ca. 10-12 cm Ø
Backpapier und Backerbsen
Spritzsack mit gezackter Tülle
Butter für die Förmchen

Teig:

150 g Mehl, ¼ TL Salz, 2 EL Zucker
75 g Butter, kalt, in Stücken
1 Ei, verquirlt, wenig Wasser nach Bedarf
(oder fertige Törtchen-Bödeli)

Füllung:

3 dl Milch, 4 EL Zucker, 2 EL Maisstärke
2 Eier, 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
1 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

500 g Erdbeeren, in Spalten
4 - 5 EL Erdbeer-Gelee, erwärmt, zum Bestreichen
1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen.
3. Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben.
4. Ei und Wasser beifügen.
5. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
6. In Folie gewickelt 30-60 Minuten kühl stellen.
7. Teig 2-3 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen.
8. Vorbereitete Förmchen damit auslegen. Teig mit Backpapier und Backerbsen belegen, 20-30 Minuten kühl stellen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Backpapier und Backerbsen entfernen, kurz fertig backen. Bödeli vorsichtig aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Füllung: Milch mit Zucker und Maisstärke verrühren. Eier darunterühren, Vanillestängel begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken (direkt auf Crème), auskühlen lassen, dann 1-2 Stunden kühl stellen. Crème durch ein Sieb streichen, glatt rühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Kurz vor dem Servieren die Crème in den Bödeli verteilen, Erdbeeren darauflegen, mit Gelee bestreichen. Rahm in den Spritzsack füllen, Törtchen garnieren

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

Solothurner Weinsuppe (Soledurner Wysüppli)	Moules et frites by Andreas Caminada	Zwiebelrostbraten by Andreas Caminada	Erdbeertörtchen
4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen	14 Stück
1 Schalotte 1 Rüebli 150 gr Lauch 4 dl Hühnerbouillon 3 dl Weisswein 1 dl Saucen-Halbrahm 2 Frische Eigelb Schnittlauch	2 kg Miesmuscheln geputzt und gewässert Öl zum Anschwitzen 100 gr Lauch 100 gr Karotten 100 gr Sellerie 1 Schalotte 2 Knoblauch-Zehen 100 ml Weisswein 100 ml Vermouth Noilly Prat 70 gr Butter Petersilie Estragon Pommes frites 500 gr Festkochende Kartoffeln Frittieröl (Erdnussöl)	560 gr Entrecôte (4 Stk à 140 gr) 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian Schmelzzwiebeln 2 Zwiebeln Frittierte Zwiebeln 2 Zwiebeln 200 gr Gekläarte Butter Schalottenjus 1 EL Rohzucker 200 gr Butter 2 Schalotten 2 Loorbeerblätter 100 ml Rotwein 200 ml Rinderfonds Zwiebelringe Bierteig 100 ml Bier 3 Eier 200 gr Mehl 3 Zwiebeln Öl zum Frittieren	12-16 Förmchen 8-10 cm Ø Runde Ausstecher 10-12 Ø Backpapier / -Ersen Spritzsack gezackte Tülle Teig 150 gr Mehl 75 gr Butter 1 Ei Füllung 3 dl Milch 2 EL Zucker 2 EL Maisstärke 2 Eier 1 Vanillestängel 1 dl Rahm Garnitur 500 gr Erdbeeren 4-5 EL Erdbeer-Gelee 1.5 dl Rahm