

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

andi_S | jwan_A | kilian_K
Donnerstag, 17.10.2024

Käse-Saltimbocca auf Rucola und Birnen mit Walnussdressing



6 Portionen

30 Min

150 g Rucola, 1 Birne(n), 150 g Camembert(s),
6 Scheibe/n Parmaschinken

12 kleine Salbeiblätter, 1 EL Öl, 80 g Walnüsse,
6 EL Walnussöl, 3 EL heller Balsamico, 1 EL Honig

Zubereitung

12 kleine Salbeiblätter, 1 EL Öl, 80 g Walnüsse, 6 EL

1. Den Camembert in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit je einem Salbeiblatt belegen und je einer halben Scheibe Parmaschinken umwickeln. Gut eignet sich dafür eine Camembertrolle. Je nach Geschmack kann man auch Ziegenkäse verwenden.
2. Die Walnüsse grob hacken und mit Essig, Öl und Honig zu einem Dressing verrühren.
3. Den Rucola waschen. Ich schneide die Stiele ab und schneide die Blätter einmal durch. So lässt sich der Salat besser essen. Die Birne in dünne Scheiben schneiden.
4. Rucola locker auf einem Teller anrichten, jeweils zwei Birnenscheiben darüber legen und mit dem Dressing beträufeln.
5. Die Käsesaltimbocca in Öl auf jeder Seite ca. 30 Sekunden braten und dann auf den Salat legen.

Quelle: www.chefkoch.de/rezepte/1532351258908553/Kaese-Saltimbocca-auf-Rucola-und-Birnen-mit-Walnussdressing.html

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen



4 Portionen

35 Min

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

500 g frische Steinpilze, 1 Schalotte(n),
30 g Pancetta (Kräuter-Pancetta),

200 ml Sahne, 6 Stängel glatte Petersilie, Salz und
Pfeffer, 2 EL Butter, 1 EL Öl, 200 g Tagliatelle

Zubereitung

Wer frische Steinpilze eingekauft oder sogar selbst gesammelt hat, bei dem ist ein leckeres Gericht vorprogrammiert. Es müssen nicht noch Fleisch, Fisch oder Käse dazu kommen. Der Steinpilz, der adelige Waldbewohner aus der Familie der Röhrlinge, ist selbst der Hauptdarsteller. Ihm sollte man bei der Zubereitung seine ganze Aufmerksamkeit widmen, denn er hat es verdient. Der Geschmack von frischen Steinpilzen stellt alle anderen mir bekannten Sorten in den Schatten, auch Pfifferlinge, Rotkappen, Birkenpilze erzeugen nicht diesen lukullischen Lustgewinn.

Am liebsten mag ich ihn zu Pasta, aber auch als leckere Beilage zu Feldsalat erfreut er jeden Esser.

1. Die Pilze mit einer Nagelbürste reinigen. Die schmutzigen Stellen abbürsten, bis sie sauber sind. Das geht recht schnell, nur muss die Bürste hin und wieder unter Wasser gereinigt und gut getrocknet werden, bevor man sie weiter braucht, denn Steinpilze mögen kein Wasser. Wurmstichige Stiele und die Röhren bei den größeren Exemplaren herausschneiden. Die geputzten Pilze längs in Scheiben schneiden.
2. Pancetta und Schalotte in klitzekleine Würfel schneiden. Eine Stielkasserolle erhitzen und die Pancettawürfel darin etwas anbraten, dann die Schalottenwürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die Sahne angießen und etwas einkochen. Mit Pfeffer würzen, Salz wird wahrscheinlich nicht nötig sein, das bringen die Pancettawürfel schon mit.
3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin kräftig anbraten, denn dadurch kommt ihr besonderer Geschmack am besten zur Geltung. Bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten fertig braten, dabei einmal wenden. Sie sollten beidseitig leicht gebräunt sein. Pfeffern und salzen und mit der kleingehackten Petersilie bestreuen.
4. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen, abgießen und nestförmig auf tiefen Tellern platzieren. Die Pilze in der Mitte anrichten und die Sahne über die Nudeln gießen.

Quelle: www.chefkoch.de/rezepte/647721166019789/Tagliatelle-mit-gebratenen-Steinpilzen.html

Hirschrack mit Cranberry-Sauce und Spätzli/Knöpfli



4 Portionen

30 Min + 20 Min garen

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

2 Hirschracks (je ca. 500 g),
1 EL Bratbutter,
0.75 TL Salz, wenig Pfeffer,
2 Zweiglein Thymian,
2 Schalotten, 1 EL Butter, 2 Zweiglein Thymian,

3 dl Cranberrysaft, 3 dl Rotwein oder 3 dl Wild-Fond,
2 TL Maizena, 1 EL Wasser,
50 g getrocknete Cranberrys, Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Spätzli/Knöpfli

300 gr Mehl, 200 gr Knöpflimehl, 1.5 TL Salz, 3 dl
Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser), 5 frische Eier

Zubereitung

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Backblech in die Mitte des Ofens schieben, Ofen auf 120 Grad vorheizen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, beidseitig mit dem Thymian je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle in eines der Racks stecken, beide Racks auf das heisse Blech legen.
3. Garen im Ofen: ca. 20 Min. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ruhen lassen.
4. Schalotten schälen, in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Thymian andämpfen, Cranberrysaft und Wein dazugießen, aufkochen, auf ca. 3 dl einkochen, durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Sauce geben, Cranberrys begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Rack aus dem Ofen nehmen, tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Spätzli / Knöpfli

1. Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
2. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min quellen lassen.
3. Spätzli formen: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers oder dem Teighörnchen schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden
4. Knöpfli formen: Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen
5. Sobald eine Portion verarbeitet ist, und die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warmstellen
6. Tipp: Spätzli/Knöpfli in warmer Butter heiss werden lassen und mit gehackten Kräutern, nach Belieben, verfeinern.

Herbstliches Birnendessert



4 Portionen

30 Min

2 reife Birnen, 8 Gewürznelken, Muskat, 1 Pck. Vanillezucker, Zitronensaft, Zimt,
Vanillepulver, Zitronensaft, 250 g Mascarpone, n. B. Zucker, etwas Butter
250 ml Schlagsahne, 250 ml Naturjoghurt,

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Jedes Stück mit einer Nelke spicken, mit wenig Muskat und Vanille würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Birnen nicht braun werden.
2. Die Birnenviertel in eine Auflaufform legen und einige Butterstückchen darin verteilen. Nun die Auflaufform bei 220°C ca. 15 Min. in den Ofen stellen. Herd dann zurückstellen und noch kurz drin lassen.
3. Mascarpone, Schlagsahne, Naturjoghurt, Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt zu einer glatten Masse rühren und in Dessertgläser füllen. Die Birnenstücke darauf verteilen. Nelken als Deko stecken lassen, aber nicht mitessen.

Quelle: www.chefkoch.de/rezepte/972051202829962/Herbstliches-Birnendessert.html

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

Käse-Saltimbocca auf Rucola und Birnen mit Walnussdressing	Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen	Hirschrack mit Cranberry-Sauce und Spätzli/Knöpfli	Herbstliches Birnendessert
4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen
150 gr Rucola 1 Birne 150 gr Camembert 6 Scheiben Parmaschinken 12 Kleine Salbeiblätter 80 gr Walnüsse 6 EL Walnussöl 3 EL heller Balsamico 1 EL Honig	500 gr Frische Steinpilze 1 Schalotte 30 gr Kräuter-Pancetta 2 dl Rahm 200 gr Tagliatelle	2 Hirschracks (je ca. 500 gr) 2 Schalotten 4 Thymian-Zweige 3 dl Cranberrysaft 3 dl Rotwein oder Wild-Fond Maizena 50 gr getrocknete Cranberryser Spätzli/Knöpfli 300 gr Mehl 200 gr Knöpfliemehl 5 frische Eier	2 Reife Birnen Gewürznelken Zitronensaft 250 gr Mascarpone 250 ml Schlagrahm 250 ml Naturjoghurt 1 Pck Vanillezucker Zimt