

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

röbi_S | andy_L | jürg_M

Dienstag, 12.11.2024

Erbsenpüree mit Jakobsmuscheln



4 Portionen

30 Min

Albarino 2023, Familia Chavarri, Portugal

60 gr Zwiebeln, 80 gr Butter, 450 gr TK-Erbsen,
1 Msp Zucker, 1 zw Petersilie, 80 ml Sahne
2 Prise Salz, 2 Prise Pfeffer,
1 Prise Muskatnuss

Jakobsmuscheln:
8 mittlere Jakobsmuscheln, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

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

1. Zuerst die Erbsen in ein Sieb geben und auftauen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
3. Danach die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und die Zwiebelwürfel darin 3-4 Minuten glasig anschwitzen.
4. Die aufgetauten Erbsen, den Zucker und die gehackte Petersilie dazugeben und zugedeckt bei reduzierter Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten.
5. Währenddessen die Sahne in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle leicht erhitzen.
6. Anschließend die Erbsen mit einem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die warme Sahne nach und nach unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
7. Das Erbsenpüree zuletzt mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und servieren.

Jakobsmuscheln:

1. Eine Pfanne auf großer Flamme vorheizen. Die Jakobsmuscheln abwaschen und mit Küchenpapier trocknen.
2. Die Jakobsmuscheln mit der flachen Seite nach unten in die Pfanne geben und in 2-3 Minuten goldbraun braten. Ihr könnt sie einfach so in die Pfanne geben und benötigt kein Fett zum Rösten. Die Jakobsmuscheln nicht in der Pfanne bewegen, da sie sonst nicht gar werden.
3. Die Jakobsmuscheln umdrehen und weitere 1-2 Minuten garen.
4. Aus der Pfanne nehmen und sofort servieren

Quelle: www.gutekueche.de/erbsenpueree-rezept-6908

Pastetli mit Pilz-Kräuter-Sauce



4 Portionen

35 Min

2 Schalotten, 500 gr gemischte Pilze
(Champignon, Morcheln, Kräuterseitlinge),
3 EL Olivenöl, ¼ TL Salz, wenig Pfeffer

2 dl Weisswein, 3 DL Gemüsebouillon
1 Bund Kerbel, 1 Bund glattblättrige Petersilie
2 dl Saucen-Halbrahm

Zubereitung

1. Schalotten schälen, fein hacken.
2. Champignons und Morcheln halbieren, Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden.
3. Öl in einer weiten, beschichteten Bratpfanne heiss weden lassen. Schalotten kurz anbraten, Pilze ca 5 Min mitbraten , würzen
4. Wein zu den Pilzen giessen, aufkochen, auf die Hälfte reduzieren.
5. Bouillon dazugiessen. Kerbel- und Petersilienblätter mit dem Saucen-Halbrahm pürieren, zu den Pilzen giessen. Hitze reduzieren, ca 10 Min köcheln.
6. Die Deckel aus den Pastetli herauslösen, Pastetli nach Angabe auf der Verpackung aufbacken, mit der Sauce anrichten.

Quelle: Betty Bossy 04/2024

Schweinebäckchen mit Kürbis-Kartoffelstock



4 Portionen

40 Min

Vinhas Velhas 2017, Quinto do Pego, Portugal

12 Schweinebäckchen, geputzt
4 EL Olivenöl, 1 grosse Zwiebel,
2 grosse Karotten, 1 Stk Knollensellerie,
1 kl. Lauchstange, 40 gr Tomatenmark,
250 ml Rotwein, 240 ml Bouillon,
4 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt,
3 Zw. Thymian, Salz, Pfeffer

Kürbis-Kartoffelstock:
1 kg Knirps-Kürbis, 600 gr mehlig kochende Kartoffeln,
80 gr Butter, ½ TL Salz, wenig Pfeffer
50 gr Butter, 50 gr geschälte Haselnüsse,
1 Bund Salbei, Prise Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung

Schweinebäckchen:

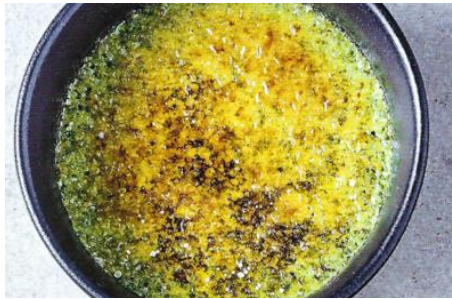
1. Zwiebeln, Karotten und Knollensellerie in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und im Öl im Schmortopf anbraten. Den in ca. 1 cm dicke Ringe geschnittenen Lauch dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Anschliessend das Tomatenmark hinzugeben und alles bei schwacher Hitze einige Minuten rösten. Den Rotwein auf zweimal hinzugeben und jeweils immer wieder etwas einkochen lassen. Die Brühe, die Knoblauchzehen sowie Lorbeerblatt und Thymianzweige hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Dann die Schweinebäckchen hinzufügen und bei geschlossenem Deckel in ca. 1-2 Stunden bei schwacher Hitze weich schmoren.
2. Die Schweinebäckchen herausnehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kürbis-Kartoffelstock:

3. Ofen auf 220 Grad vorheizen, Kürbis schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Backen: ca. 20 Min in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Kürbis etwas abkühlen.
4. Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen
5. Kartoffeln mit dem Kürbis portionenweise durch Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben. Butter in Stücke schneiden, unter den Stock rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat, würzen, zugedeckt warm halten.
6. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Nüsse grob hacken, mit den Salbeiblättern begeben, mischen, erwärmen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht, würzen. Kürbis-Kartoffelstock mit der Salbeibutter anrichten

Quelle: Betty Bossy 08/2024

Crème brûlée à l'Absinthe



4 Portionen 30 Min / 1 Std garen / 6 Std kühlen

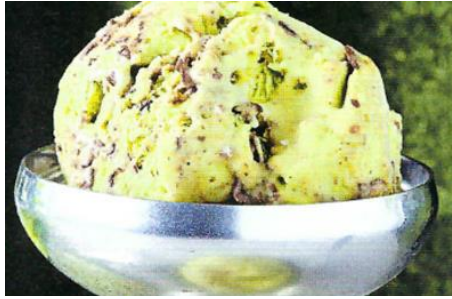
6 Eigelb, gr M; 1 Pk Vanillezucker, 30 gr Zucker
4 dl Vollrahm, 0,5 dl Absinthe 50%
1 TL Matcha- oder Spirulinapulver
4 EL grober Rohzucker

Zubereitung

1. Eigelb mit beiden Zuckern cremig rühren. Rahm in einer Pfanne aufkochen, Absinthe begeben und unter die Ei-Zucker-Masse rühren
2. Matchapulver in die Masse sieben, mischen. Masse durch ein Sieb in die Förmchen giessen, mit Alufolie zudecken und auf den sauberen Lappen in die Form stellen. Mit heissem Wasser bis 1/3 unter den Förmchenrand auffüllen.
3. **Garen im Wasserbad:** In der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde garen.
4. **Fertigstellen:** Crème auskühlen lassen, zugedeckt ca. 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Rohzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen bis der Zucker karamellisiert.

Quelle: le menu 04/24

Absinthe - Glace



8 Portionen

30 Min / 6 Std kühlen

150 gr Zucker, 1 Msp. Salz, 6 Eigelb,
2 dl Vollmilch, 5 dl Vollrahm, 0,5 dl Absinthe
max 53%, 1 TL Matcha- oder Spirulinapulver
60 gr dunkle Schokolade in feinen Spänen

Zubereitung

1. Zucker, Salz und Eigelb schaumig schlagen. Milch und Rahm verrühren, unter Rühren zur Eimasse geben.
2. Mischung in eine Pfanne giessen, unter ständigem Rühren kurz vor den Siedepunkt bringen. Durch ein Sieb zurück in die Schüssel streichen, auskühlen lassen.
3. Absinthe, Matchapulver und Schokolade zur Masse geben, in die Form giessen, ca. 6 Stunden gefrieren.

Quelle: le menu 04/24

Absinthe - Truffes



25 Stück

45 Min / 30/30 Min kühlen

100 gr Butter, 3 EL Vollrahm, 1 EL Puderzucker,
2 EL Absinthe ca 50%, 150 gr dunkle
Schokolade (80% Kakaoanteil, zerbröckelt),
1 TL Spirulinapulver

Zubereitung

1. Butter und Rahm in einer Pfanne kurz erwärmen. Puderzucker und Absinthe begeben.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit der Buttermasse mischen, zu einer homogenen Masse glattrühren. Auskühlen lassen, zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen.
3. Aus der Schokoladenmasse ca. 25 Kugeln (2cm \varnothing) formen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller ca. 30 Minuten kühl stellen, nach Belieben mit Spirulinapulver bestreuen
4. Optional einzeln in Pralinékapseln setzen. Bis zum Genuss luftdicht im Kühlschrank aufbewahren.

Gut zu wissen: Die Absinthe-Truffes sind in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

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

Erbsenpüree mit Jakobsmuscheln	Pastetli mit Pilz-Kräuter-Sauce	Schweinebäckchen mit Kürbis-Kartoffelstock	Absinthe – 3erlei
4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen
60 gr Zwiebeln 80 gr Butter 450 gr TK-Erbsen 1 Zweig Petersilie 80 ml Sahne 8 Mittlere Jakobsmuscheln	500 gr Gemischte Pilze (Champignon, Morcheln, Kräuterseitlinge) 2 Schalotte 2 dl Weisswein 3 dl Gemüsebouillon 1 Bund Kerbel 1 Bund glattblättrige Petersilie 2 dl Saucen-Halbrahm	12 Schweinebäckchen geputzt 1 Grosse Zwiebel 2 Grosse Karotten 1 Stk Knollensellerie 1 Kl. Lauchstange 40 gr Tomatenmark 250 ml Rotwein 240 ml Bouillon 4 Knoblauchzehen 3 Zweige Thymian Kürbis-Kartoffelstock 1 kg Knirps-Kürbis 600 gr Mehlig kochende Kartoffeln 130 gr Butter 50 gr Geschälte Haselnüsse 1 Bund Salbei	Crème brûlée (4 Port.) 6 Eigelb 1 Pack Vanillezucker 30 gr Zucker 4 dl Vollrahm 0,5 dl Absinthe 50% Matcha- oder Spirulina-Pulver Grober Rohrzucker Absinthe-Glace (8 Port.) 150 gr Zucker 6 Eigelb 2 dl Vollmilch 5 dl Vollrahm 0,5 dl Absinthe, max 53% 60 gr Dunkle Schokoladen in feinen Spänen Absinthe-Truffes (25 Stk) 100 gr Butter 3 EL Absinthe, ca 50% 150 gr Dunkle Schokolade