

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

kilian_K | jürg_M | ueli_G

Dienstag, 06.05.2025

Jakobsmuscheln mit Feigen und Nespresso



4 Portionen

40 Min

Albariño 2023, Familia Chavarri, Portugal

4 Jakobsmuscheln, 6 Trockenfeigen,
20 gr Balsamico-Essig, 1 Körbchen Persinette-
Kresse, Sel de Guérande und Pfeffer,

5 gr Nespresso Fortissio Lungo Kaffeepulver,
0,5 dl Taggiasca Olivenöl, Edgard Collection
2 cl Balsamico-Essig

Zubereitung

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

1. Olivenöl und Nespresso Fortissio Lungo Kaffee an einem warmen Ort 1 Stunde lang ziehen lassen. Abseihen. Balsamico dazugeben und vermengen.
2. Feigen in dünne Scheiben schneiden, wie bei einem Carpaccio.
3. Zum Anrichten Jakobsmuscheln würzen und kurz in einer heissen Pfanne braten. Feigen auf einem kleinen tiefen Teller anrichten und mit der Vinaigrette würzen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Jakobsmuscheln in die Mitte des Tellers setzen und mit ein paar Sprossen Persinette-Kresse umgeben.
- 4.

Quelle: www.gaultmillau.ch/rezepte/jakobsmuscheln-mit-feigen-und-nespresso-153788?utm_source=mail&utm_medium=social&utm_campaign=share-button

Hummerbisque



4 Portionen

40 Min

2 kg Hummerkarkasse; 4 EL Noilly Prat;
4 EL weisser Portwein; 50 gr Lauch;
50 gr Stangensellerie; 50 gr Zwiebel;
50 gr Fenchel; 10 gr Tomatenmark;
1 Lorbeerblatt; 4 Wacholderbeeren;
3 getrocknete Kardamom; 4 gr Fenchelsamen;
4 Knoblauchzehen; 2 dl Vollrahm;
100 gr Butter; 2 Zitronen; Salz & Pfeffer

Hummer-Einlage

1 Hummer (kaufen Sie bereits gekochten Hummer in einem Comestible-Geschäft)
4 gr Basilikum gehackt; 20 gr Fenchel; 2 EL Olivenöl;
1/2 Zitrone; Salz & Pfeffer; Tomatenfocaccia-Chip

Zubereitung

1. Rösten Sie die Hummerkarkasse im auf 200 °C vorgeheizten Backofen eine halbe Stunde lang an.
2. Nun geben Sie die gerösteten Karkassen und das Tomatenmark in einen Topf und rösten Sie es nochmals an, dann löschen Sie das Ganze mit Noilly Prat und weissem Portwein ab.
3. Anschliessend mit ca. 2 Liter Wasser auffüllen. Dann Lauch, Stangensellerie, Zwiebel und Fenchel dazugeben und einmal aufkochen lassen.
4. Fügen Sie das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, den getrockneten Kardamom, Fenchelsamen und die Knoblauchzehen hinzu. Jetzt das Ganze 2 Stunden leicht köcheln lassen.
5. Den Fond passieren und um die Hälfte einreduzieren lassen. Vollrahm und Butter dazugeben – und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Brechen Sie das Fleisch aus dem gekochten Hummer. Schneiden Sie das Scheren- sowie das Schwanzfleisch in mundgerechte Stücke und den Fenchel in gleich grosse Würfel. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einem Suppenteller anrichten.

Quelle: www.gaultmillau.ch/rezepte/hummerbisque-257520?utm_source=mail&utm_medium=social&utm_campaign=share-button

Entenbrust mit Selleriepüree und Preiselbeeren



4 Portionen

40 Min

Knollenselleriepüree

500 gr Knollensellerie (geschält); 150 gr Milch;
150 gr Sahne; 75 gr Butter; 5 gr Salz

Entenbrust

2 Stück Entenbrust; 1 Prise Meersalz;
1 EL Sonnenblumenöl; 1 EL Butter

Anrichten

1 Glas Jus; etwas Preiselbeeren

Zubereitung

Knollenselleriepüree

1. Den Knollensellerie schälen und in gleichmässige, ca. 1×1 cm grosse Würfel schneiden. Dann die Würfel mit der Milch und der Sahne in einen grossen Topf geben. Salz hinzufügen und alles aufkochen. Danach Hitze reduzieren und auf mittlerer Stufe ca. 25 min köcheln lassen, bis alles gar ist. Abgiessen, Kochflüssigkeit über ein Haarsieb abschütten und aufbewahren. Dann den Sellerie im Standmixer mit der kalten Butter fein pürieren, allenfalls etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben, damit das Püree geschmeidig wird. In einen Topf geben und bei 55°C im Ofen warmhalten. Später auf dem Herd nochmals aufwärmen.

Entenbrust

2. Die Entenbrust mit dem Messer zurechtputzen und mit einem Haushaltspapier abtupfen. Die Haut dann vorsichtig mit einem scharfen Messer fein einschneiden. Die Entenbrust wird dann in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite langsam angebraten, ca. 15 min, bis die Haut goldbraun ist. Dabei wird die Ente gelegentlich mithilfe eines Löffels mit dem ausgetretenen Entenfett übergossen. Am Ende noch 1 EL Butter dazugeben und die Entenbrust kurz wenden. Nun die Ente an einem warmen Ort ruhen lassen oder im Ofen bei 55°C Umluft warmhalten. Die Endkerntemperatur sollte bei 55 bis 56°C liegen. Mit Meersalz würzen.

Anrichten

3. Fertigen Jus aus dem Glas in den Topf giessen und erwärmen. Auf einem Teller wird dann das Selleriepüree mit einem Löffel wild verteilt, die Entenbrust wird mittig daraufgesetzt. Zum Schluss die Preiselbeeren wild verteilen und das Gericht mit dem Jus verfeinern.

Quelle: www.gaultmillau.ch/rezepte/entenbrust-mit-selleriepuree-und-preiselbeeren-550589?utm_source=mail&utm_medium=social&utm_campaign=share-button

Lammhuft mit Spargelkuchen



4 Portionen

40 Min (+ 15 Min backen)

Vinhas Velhas 2017, Quinto do Pego, Portugal

Lammhüftli

4 Lammhuft à ca. 200 gr; 10 gr Olivenöl;
100 gr Schalotten, fein geschnitten;
4 Knoblauch; Salz, Pfeffer; ½ Zweig Thymian;
3 dl Kalbsjus; 1,5 dl roter Portweinjus

Spargelkuchen

1 kg weisse Spargeln; 1 l Wasser; 0,5 EL Salz;
1 Ei; 3 EL Zucker; 0,5 EL Butter;
40 gr gesalzene Butter, in Stücken;
20 gr Butter (für Spargelspitzen); 1 Zweig Thymian;
1 TL Honig; 1 ausgewallter Blätterteig, rechteckig

Zubereitung

Lammhüftli

1. Für die Lammhüftli Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 80 °C vorheizen.
3. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Lammhüfte würzen und auf beiden Seiten zirka 5 Minuten anbraten, auf vorgewärmte Teller geben und Fleischthermometer einstecken.
4. In der Bratpfanne Schalotten, Knoblauch und Thymian leicht anbraten, mit Portweinjus ablöschen und Flüssigkeit einreduzieren lassen, Kalbsjus dazugeben und passieren.
5. Das Fleisch in der Mitte des Ofens 1 Stunde niedergaren. Kerntemperatur sollte ca. 55 °C betragen. Das Fleisch kann bei 58 °C bis zu 30 Minuten warm gehalten werden.

Spargelkuchen

6. Für den Spargelkuchen Spargeln im Salz- und Zuckerwasser gar kochen, Spargelspitzen abschneiden und als Beilage auf separaten Teller legen.
7. Ofen auf 220 °C vorheizen.
8. Zucker auf kleine Silikonformen gleichmässig verteilen. Im Ofen karamellisieren lassen, bis der Zucker hellbraun ist. Formen aus dem Ofen nehmen.
9. Honig und gesalzene Butter darauf verteilen.
10. Spargeln dicht nebeneinander in die Karamellmasse legen.
11. Teig mit Gabel einstechen, locker über die Spargeln legen, am Rand leicht andrücken.
12. Etwa 12–15 Minuten in der Ofenmitte backen.
13. Fleisch aufschneiden, mit dem Spargelkuchen und den Spargelspitzen anrichten.

Quelle: www.gaultmillau.ch/rezepte/lammhuft-mit-spargelkuchen-146853?utm_source=mail&utm_medium=social&utm_campaign=share-button

Erbeersorbet, Rhabarber, Zitronenspuma



12 Portionen

unbekannt

Erdbeersorbet

1 kg frische, reife Erdbeeren (am besten vom «Buuregarte» der Familie Boog, Hünenberg);
250 ml Weisswein; 125 gr Zucker;
1 Vanilleschote; 1% Gelan (Texturas)

Crumble

10 gr Butter; 1 Eigelb; 40 gr Zucker; 1 Zitrone, nur Abrieb; 40 gr Mandeln, gemahlen;
20 g Mehl; 1 Msp Backpulver; Salz

Erdbeersalat

250 gr Erdbeeren; 50 gr Ingwer; 200 ml Wasser;
100 gr Zucker; 2 EL Olivenöl Extra Vergine; Salz

Gepuffter Reis

50 gr Jasminreis; 500 ml Rapsöl

Zitronen-Espuma

150 gr Zitronensaft; 70 gr Zucker; 50 gr Monkey 47 Gin
30 gr Wasser; 1,5 Blatt Gelatine; 90 gr Jersey-Joghurt
(Familie Schuler, Hünenberg)

Rhabarber-Limonade

4–5 Stangen Rhabarber (vom «Buuregarte» der Familie Boog, Hünenberg); 1 l Wasser; 500 gr Zucker;
4 Zitronen

Zubereitung (Teil 1)

1. Für das Erdbeersorbet die reifen Erdbeeren vorsichtig waschen, und das Grün entfernen. Mit Weisswein, Zucker und Vanille weich kochen, pürieren und passieren. Abkühlen lassen. Masse wiegen und 1% Gelan mit einem Pürierstab unter mixen. Etwa 1 Minute kochen lassen. In Paco-Jet-Becher abfüllen und min. 12 Stunden durchfrieren. Das gefrorene Sorbet zwei Mal pacossieren.
2. Für den Crumble alle Zutaten in der Kitchen Aid zu einem groben Teig verkneten. Darauf achten, dass die Butter und das Ei Zimmertemperatur haben. Teig auf ein mit Backpapier (oder einer Silikonmatte) ausgelegtes Backblech zwischen den Fingern zerreiben und bei 175 °C ca. 15–20 Minuten backen.
3. Für den Erdbeersalat Beeren waschen und in Würfel schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen. Den Ingwer gut reinigen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Diese in das Zuckerwasser geben und ziehen lassen. 2–3 Esslöffel des Ingwersirup mit dem Olivenöl und dem Salz verrühren und emulgieren. Erdbeeren mit der «Ingwervinaigrette» marinieren und kalt stellen.

Zubereitung (Fortsetzung)

4. Den Reis in etwa 1/2 Liter Wasser weich kochen. In ein Sieb geben und auf einem Tuch trocknen. Anschliessend bei 60 °C im Dörex ca. 5 Stunden trocknen. Das Rapsöl in einem Topf auf 210 °C erhitzen und darin den Reis aufpuffen (jeweils nur einen Esslöffel voll). Den gepufften Reis mit etwas Salz würzen und auf ein Küchentuch zum entfetten legen.
5. Für den Espuma Gelatine in Wasser einweichen. Zucker mit Wasser und Gin aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Flüssigkeit geben. Den frischgepressten Zitronensaft einrühren und Masse durch ein Sieb passieren. Die lauwarme Flüssigkeit in einen Rahmbläser abfüllen und diesen mit 2 Patronen laden. Gut schütteln und mindestens 2 Stunden kühlen.
6. Zucker und Wasser für die Limonade aufkochen. Zitronen gut waschen, halbieren und entsaften. Den Saft und die ausgepressten Zitronen in das Zuckerwasser geben und kalt stellen. Den frischen Rhabarber waschen, aber nicht schälen. In grobe Stücke schneiden und entsaften. Der Rhabarbersaft wird an der Oberfläche einen dichten Schaum bilden. Diesen sorgfältig abschöpfen und den Saft durch ein feines Tuch passieren. Für die Limonade verwenden wir etwa 2 Teile Rhabarbersaft und 1 Teil Zitronenlimonade. Beides miteinander vermischen und in einen Soda-Siphon abfüllen. Mit einer Patrone laden, vorsichtig schütteln und mindestens 5 Stunden kühlen.
7. Zum Anrichten den marinierten Erdbeersalat in eine Bowl oder tiefen Teller geben. Daneben einen Esslöffel vom Jersey-Joghurt platzieren. Crumble und gepufften Reis mischen und auf den Salat geben. Auf den Crumble eine Nocke vom Erdbeersorbet geben und dies zu Hälfte mit dem Zitronen- Espuma bedecken. Für die Rhabarber Limonade ein Rotwein- oder Cocktailglas verwenden (möglichst aus dem Gefrierschrank, damit es richtig kalt ist!). 3 grosse Eiswürfel, eine Scheibe Ingwer, 2 Scheiben Erdbeeren und einige Zitronen-Zesten hineingeben.

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

wird vom Schreiberling noch gemacht

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

Randensuppe	Bärlauch-Spaghetti mit Baumnüssen	Schwertfisch Steaks gebraten mit Ratatouille	Malva-Pudding mit Vanille-Glace
4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen
7 dl Gemüsebouillon 2 Randen gekocht 2 Schalotten Rotweinessig Tomatenpüree 100 gr Creme fraiche	400 gr Spaghetti 20 Stk Baumnüsse 1 Bund Bärlauch 8 Blatt Basilikum 2 Stk Knoblauchzehen Olivenöl	4 Schwertfisch Steaks ca 200 gr in Scheiben 1 Zitrone Ratatouille 3 Peperoni 1 Aubergine 1 Zucchetti 2 Tomaten Tomatenpüree Rosmarin, gehackt	Malva-Pudding 200 gr Zucker Ei Aprikosenkonfitüre 120 gr Mehl Backpulver 15 gr Butter Essig (Weissweinessig) 250 ml Milch Sauce 2.5 dl Rahm 180 gr Butter 200 gr Zucker Vanille-Glace 3 dl Rahm 2 dl Milch Vanille-Stängel Eigelb 75 gr Zucker