

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

röbi_S | michi_H | andi_S
Dienstag, 26.08.2025

duo da tatar Tatar-Duo



4 Portionen

30 Min

Albarino 2023, Familia Chavarri, Portugal

200 g Rindshuft, 200 g Kalbshuft,
1 TL Honigsenf, 1 EL Olivenöl,
2 EL Tomatenconfit oder Ketchup,
1 TL Worcestersauce,
2 TL fein gehackte Korianderblätter,

½ TL Paprika, Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Mozzarella di Bufala, 8 Scheiben getoastetes Maisbrot
oder Feigenbro, 4 EL gezupfter Portulak,

Zubereitung

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

1. Das Fleisch vom Metzger in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden lassen.
2. Wenig Olivenöl, Honigsenf, Ketchup, Worcestersauce, Koriander, Paprika, etwas Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen.
3. Das Fleisch mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Lagenweise Rindfleisch, eine Scheibe Mozzarella und Kalbfleisch übereinander anrichten und mit der Marinade, dem Portulak und den Toastscheiben garnieren.

Quelle: Bap & Figl / Dumeng und Gian Giovanoli / ISBN978-3-033-08835-1 / www.giangiovanoli.com

Il sogno delle trippe di Isabella



4 Portionen

40 Min

20 gr Butter, 50 gr. Zwiebel

300 gr. Kutteln (vom Metzger geschwollt und
geschnitten), 100 gr. Rüebli, 100 gr. Lauch

Niesenberg – Gewürzmischung, nach eigenem
Gusto würzen

1 EL Mehl, ½ dl. Weisswein, 2 dl Wasser,

15 gr. Ochsenbouillon, Pfeffer,

1.5dl Vollrahm

Zubereitung

1. Butter in eine Bratpfanne geben und schmelzen
2. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Butter andünsten
3. Rüebli feine Julienne schneiden
4. Lauch feine Ringe schneiden geschwollt und geschnitten (Niesenberg – Gewürzmischung, nach eigenem Gusto würzen)
5. Kutteln, Rüebli und Lauch zu den Zwiebeln geben, kurz andünsten
6. Mehl darüber streuen und unterziehen
7. Mit Weisswein ablöschen und einkochen, Wasser dazugeben
8. Ochsenbouillon dazugeben und bei kleiner Stufe mind. 50 Min köcheln, abschmecken, Pfeffer nach belieben
9. Vollrahm dazugeben und nochmals 10 Minuten köcheln.

Quelle: Isabella Schöpfer, Muri/AG

**spinel da vdè cun brouda da
rosmarin** Kalbshohrücken an
Rosmarinjus



4 Portionen

40 Min

800 g Kalbshohrücken, vom Metzger gebunden,
2 EL Sonnenblumenöl; Salz und Pfeffer aus der
Mühle, 2 EL Olivenöl,
1 mittelgrosse Zwiebel,
1 Stängel vom Stangensellerie,
1 Karotte, 1 EL gezupfter Rosmarin,
1 dl Weisswein, 2 dl Kalbsfond,
2 EL Butterflocken, 4 kleine Rosmarinzwige

Johann Lafers Kartoffelpüree

600 g mehligkochende Kartoffeln, 100 ml Milch,
150 ml Schlagsahne, Salz, weißer Pfeffer aus der
Mühle, Muskatnuss, 50 g kalte Butter

Zubereitung

Kalbshohrücken

1. Den Hohrücken würzen und in einer Bratpfanne im heissen Sonnenblumenöl auf allen Seiten knusprig anbraten. Auf einem Gitter über einem Backblech im auf 120 Grad vorgewärmten Ofen mit Hilfe des Kerntemperaturmessers auf 60 Grad bringen und dann bei 70 Grad warm halten.
2. Das Gemüse in kleine Scheiben schneiden und mit dem gezupften Rosmarin in einer Pfanne im Olivenöl andünsten.
3. Mit dem Weisswein ablöschen, den Kalbsfond beigeben und zu $\frac{3}{4}$ einkochen, bis das Gemüse weich ist. Durch ein feines Drahtsieb passieren, die Sauce zurück in die Pfanne geben und mit einem Schwingbesen mit den Butterflocken aufmontieren. Nicht mehr aufkochen.
4. Das Gemüse zurück in die Sauce geben. Den Hohrücken aus dem Ofen nehmen und die Schnur entfernen. Dann in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Die Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen, 2-3 Scheiben des Bratens darauflegen und mit den Rosmarinzwigen garnieren..

Johann Lafers Kartoffelpüree

1. Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen. Je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden.
2. Kartoffeln in einen Dämpfeinsatz geben. Den Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad 15-20 Minuten weich garen.
3. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Für ein besonders glattes Püree den Vorgang wiederholen.
4. Milch und Schlagsahne in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Kartoffelmasse nach und nach unter die Milchsahne rühren. Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Quelle: Bap & Figl / Dumeng und Gian Giovanoli / ISBN978-3-033-08835-1 / www.giangiovanoli.com / www.lecker.de/kartoffelpueree-a-la-johann-lafer-129462.html

Crema Catalana mit Rhabarber



4 Portionen

unbekannt

Rhabarber:

250 gr Rhabarber, 4 EL Zucker, 1 EL Wasser,
1 EL Zitronensaft, 50 gr tiefgekühlte Himbeeren
angetaut

Crema Catalana

3 dl Milch, 1 dl Vollrahm, 3 EL Zucker, 2 EL Maizena, 3
frische Eigelb
2 EL grobkörniger Rohrzucker

Zubereitung (Teil 1)

1. Rhabarber evtl. schälen, in ca 2cm grosse Stücke schneiden
2. In eine Pfanne geben, Zucker, Wasser und Zitronensaft daruntermischen, zugedeckt ca. 5 Min weich kochen.
3. Himbeeren daruntermischen, in die Förmchen verteilen, auskühlen.

Crema Catalana:

4. Milch, Rahm, Zucker, Maizena und Eigelbe in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren
5. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min weiterrühren.
6. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher streichen, in die Förmchen giessen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca 4 Std fest werden lassen

Quelle: Betty Bossi / Crema Catalana mit Rhabarber / 05/2024

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

duo da tatar Tatar-Duo	Il sogno delle trippe di Isabella	spinel da vdè cun brouda da rosmarin Kalbshohrücken an Rosmarinjus	Crema Catalana mit Rhabarber
4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen	4 Portionen
200 gr Rinsdhuft 200 gr Kalbshuft Honigsenf Olivenöl Tomatenconfit oder Ketchup Korianderblätter 1 Mozzarella di Bufala Mais oder Feigenbrot Gezupfter Portulak Worcestersauce	300 gr Kutteln (vom Metzger geschwelt und geschnitten) Butter Zwiebeln 100 gr Rüebli 100 gr Lauch 1/2 dl Weisswein Ochsenbouillon 1.5 dl Vollrahm	800 gr Kalbshohrücken vom Metzger gebunden Zwiebel Stangensellerie 1 Rüebli Rosmarin 1 dl Weisswein Kalbsfond Rosmarinzweige Johann Lafers Kartoffelpüree 600 gr Mehligkochende Kartoffeln 1 dl Milch 1.5 dl Schlagrahm Muskatnuss	Rhabarber 250 gr Rhabarber 50 gr Tiefgekühlte Himbeeren Zitronensaft Crema Catalana 3 dl Milch 1 dl Vollrahm 2 EL Maizena 3 Frische Eigelb Grobkörniger Rohrzucker