

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg_B | markus_F | jwan_A

Dienstag, 18.11.2025

Brodo alle marinara (Italienische Fischsuppe)



4 Portionen

30 Min

Albariño 2023, Familia Chavarri, Portugal

Suppe

Olivenöl zum Braten, 200 g Calamares (küchenfertig), in Ringen; 1 Zwiebel, fein gehackt; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 150 g Rüebli, in Würfeli; 100 g Stangensellerie, in Würfeli; 1 ½ dl Weisswein; 350 g passierte Tomaten; 6 dl Fischbouillon; 1 Lorbeerblatt; ½ TL Salz; wenig Pfeffer

Fisch

300 g Rotbarschfilets, in ca. 3 cm breiten Streifen; 300 g Seeteufelfilets, in ca. 3 cm grossen Stücken; 1 Bund Petersilie, grob gehackt, 2 EL beiseitegestellt

Anrichten

1 EL Olivenöl

Zubereitung

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

Suppe

1. Wenig Öl im Bratpfanne erhitzen. Calamares begeben, ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, beiseitestellen.
2. Hitze reduzieren, wenig Öl in den Bratpfanne geben. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Stangensellerie begeben, ca. 3 Min. andämpfen.
3. Wein dazugiessen, bis zur Hälfte einkochen. Tomaten, Bouillon und Lorbeer begeben, würzen, aufkochen.
4. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen.

Fisch

5. Fisch und Petersilie mit den beiseitegestellten Calamares zur Suppe geben, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.

Anrichten

6. Suppe anrichten, Öl mit der beiseitegestellten Petersilie darauf verteilen.

Quelle: [//fooby.ch/de/rezepte/26821/italienische-fischsuppe--brodo-alla-marinara-](https://fooby.ch/de/rezepte/26821/italienische-fischsuppe--brodo-alla-marinara-)

Zweierlei vom Lachs mit knusprig, pochiertem Ei



4 Portionen

40 Min

Lachstatar

2 Schalotten; 120 g roher Lachs;
120 g geräucherter Lachs; Lachskaviar; Olivenöl
Salz; weisser Pfeffer; 4 Dillzweige
1 Spritzer milder Essig (z. B. Melfor)

Frittierte Eier

4 Eier; Essig zum Pochieren;
Weizenmehl und Eier zum Panieren; Salz
weisser Pfeffer; 4 Brickeigblätter
Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Den Lachs ebenfalls fein würfeln.
2. Dillspitzen von den Stängeln zupfen (einige Spitzen zur Dekoration zur Seite legen) und die restlichen Spitzen klein hacken.
3. Fisch mit Schalotten mischen. Dann das Tatar mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, dem gehackten Dill und einem Spritzer Essig abschmecken.
4. Für die frittierten Eier In einem Topf Wasser aufkochen lassen und etwas Essig zugeben. Die Eier 1 Minute in Essigwasser pochieren, herausnehmen und abkühlen lassen. Mehl und Eier separat in tiefe Teller oder Schüsseln geben, und das Ei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brickeig in kleine Würfel schneiden und die pochierten Eier erst im Mehl und im Ei panieren, dann im Brickeig wenden. In einem hohen Topf das Öl auf 180 °C erhitzen und die panierten Eier darin goldgelb frittieren. Die Eier herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
5. Zum Anrichten runde Ausstechformen auf die Teller stellen, Lachstatar gleichmässig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Das frittierte Ei darauf anrichten, mit etwas Räucherlachs, Lachskaviar, Crème fraîche und den Dillspitzen garnieren.

Quelle: [//www.gaultmillau.ch/rezepte/zweierlei-vom-lachs-mit-knusprigem-pochiertem-ei-143800](http://www.gaultmillau.ch/rezepte/zweierlei-vom-lachs-mit-knusprigem-pochiertem-ei-143800)

Lammgigot mit Schalotten, getrockneten Feigen, Stangensellerie und Lorbeer, in Rotwein geschmort



6 Portionen

40 Min, 60-80 Min braten

1.5 kg Lammgigot vom Schweizer Lamm; Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 3 EL Olivenöl; 2-3 Lorbeerblätter; 1 Zweig Rosmarin; 1/2 Bund Oregano; 2 Knoblauchzehen; 200 g Schalotten; 5-6 getrocknete Feigen; 3.75 dl trockener Rotwein; 200 g Rübli; 1/2 Staudensellerie

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

1. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Lammgigot darin von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Kräuter grob hacken, Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Gleichmässig auf dem Lamm verteilen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 60–80 Minuten braten. Schalotten schälen und je nach Grösse ganz lassen oder vierteln, Feigen fein würfeln. Nach 10–15 Minuten Rotwein, Schalotten und Feigen zugeben, gelegentlich mit dem Bratensaft übergiessen.
3. In der Zwischenzeit Rübli schälen, Staudensellerie putzen, beides grob schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben.
4. Lammgigot 5–10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Sauce und dem geschmorten Gemüse servieren.

Tipp:

Sie können den Knochen des Lammgigots auch von Ihrem Fleischfachmann herauslösen lassen. Ohne Knochen beträgt die Garzeit 50–60 Minuten.

Quelle: [//www.bell.ch/de/rezepte/alle-rezepte/rezept/lammgigot-mit-schalotten-getrockneten-feigen-stangensellerie-und-lorbeer-in-rotwein-geschmort](http://www.bell.ch/de/rezepte/alle-rezepte/rezept/lammgigot-mit-schalotten-getrockneten-feigen-stangensellerie-und-lorbeer-in-rotwein-geschmort)

Meringuierte Mara des Bois - Tratelettes mit Pistazien



4 Portionen

40 min

Biskuit-Teig

30 g Zucker; 2 Eigelbe; 2 Eiweisse; 1 Prise Salz;
30 g Zucker; 30 g ungesalzene geschälte
Pistazien, fein gehackt; 60 g Weissmehl

Meringue

2 Eiweisse; 1 Prise Salz; 60 g Zucker
120 g Fine Food Sorbetto Mara des Bois

Zubereitung (Teil 1)

Biskuit-Teig

1. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Mixers rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
3. Pistazien und Mehl mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
4. Teig rechteckig, ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech austreichen.

Backen

5. Ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.
6. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen.
7. 4 Rondellen von je ca. 7 cm Ø ausstechen. Ofentemperatur auf 240 °C (nur Oberhitze oder Grill) erhöhen.

Meringue

8. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
9. Glace zu 4 Kugeln formen, auf die Biskuitrondellen legen.
10. Eischnee um die Glacekugeln verteilen. Kugeln in der oberen Hälfte des Ofens ca. 1 Min. backen, servieren.

Quelle: [//fooby.ch/de/rezepte/20582/meringuierte-mara-des-bois-tratelettes-mit-pistazien](https://fooby.ch/de/rezepte/20582/meringuierte-mara-des-bois-tratelettes-mit-pistazien)

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

Brodo alle marinara (Italienische Fischsuppe)	Zweierlei vom Lachs mit knusprig, pochiertem Ei	Lammgigot mit Schalotten, getrockneten Feigen, Stangensellerie und Lorbeer, in Rotwein geschmort	Meringuierte Mara des Bois - Tratelettes mit Pistazien
4 Portionen	4 Portionen	6 Portionen	4 Portionen
200 gr Calamares (küchenfertig) in Ringen 300 gr Rotbarschfilet 300 gr Seeteufelfilets Zwiebeln, Knoblauch 150 gr Rüebli 100 gr Stangensellerie 300 gr Passierte Tomaten 6 dl Fischbouillon Lorbeerblatt	120 gr Roher Lachs 120 gr Geräucherter Lachs Dillzweige 4 Eier Essig zum Pochieren 4 Brickteigblätter	1.5 kg Lammgigot vom Schweizer Lamm 1 Zweig Rosmarin ½ Bund Oregano 200 gr Schalotten 5-6 Getrocknete Feigen 200 gr Rüebli ½ Staudensellerie 5-6 Getrocknete Feigen 3.75 dl Trockener Rotwein	Biskuit-Teig 60 gr Zucker 2 Eier 30 gr Ungesalzene, geschälte Pistazien 60 gr Weissmehl Meringue 3 Eiweiss 60 gr Zucker 120 gr Fine Food Sorbetto Mara des Bois