



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Tomaten-Ingwer-Cappuccino

Zutaten für 4 Personen

- 600 g reife, geschälte Tomaten
- 80 g Zwiebeln
- 100 g Rüebli
- 100 g Sellerie
- 50 g Butter
- 1 EL Tomatenpüree
- 20 g Mehl
- 6 dl Rinds- oder Gemüsebouillon
- Schlagrahm
- Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt, Zucker
- frisch gehackter Ingwer nach Geschmack

Zubereitung

- Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden
- Zwiebeln, Sellerie Rüebli fein hacken, in der heissen Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Tomaten und Tomatenpüree beifügen, ebenfalls kurz rösten und mit der Flüssigkeit aufgiessen
- Die Gewürze (inkl. gehacktem Ingwer) dazugeben und 30 Minuten kochen lassen
- Dann die Suppe durch ein Sieb passieren, mit Schlagrahm verfeinern und aufmixen
- Wenn nötig, noch mit geriebenem Ingwer abschmecken, mit 1 Esslöffel Schlagrahm garnieren und sofort servieren.

Vorspeise 28. Mai 2010

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Surf and Turf auf Asia Gemüse mit Trockenreis

Zutaten für 4 Personen

Sauce:

- 60 ml Sojasauce
- 60 ml Sake
- 350 ml Austernsauce
- 120 ml Wasser
- 1 TL Knoblauch, gehackt
- 2 EL Fünf-Gewürzmischung (aus gemahlene
Nelken, Stern Anis, Pfeffer, Fenchelsamen und Zimt)
- 30 ml Chicken-Chili-Salsa

Asia Gemüse

- 3 Rüebli
- 1 Zucchini
- 1 Pepperoni
- 1 Zwiebel
- 250 g Pilze (Shiitake)
- 250 g Champignons
- 100 g Bambussprossen
- 100 g Sojakeinlinge
- 100 g Kefen
- 200 g Pack Choi (oder Chinakohl)
- 5 g Knoblauch gehackt
- Sesamöl zum braten

Surf and Turf

- 4 Krevettenschwänze gross
- 4 Rindsfiletsteak à ca. 150 g
- etwas Zitronensaft
- Sesamöl zum braten

Hauptgang 28. Mai 2010

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002

Zubereitung

- für die Sauce alle Zutaten zusammenmischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Für das Asia-Gemüse das gemischte Gemüse putzen und in jeweils ca. 6 cm lange Stifte schneiden. Portionsweise in Sesamöl anbraten: zuerst das harte Gemüse, dann das weiche und zum Schluss die Sprossen und Keimlinge dazugeben. Mit der fertigen Sauce aufgiessen und einmal aufkochen lassen.
- Die Steaks mit Salz und Pfeffer, die Krevetten mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Beides zusammen in einer Pfanne in Sesamöl braten, so dass die Steaks medium sind.
- Die Steaks und Krevetten auf das Asia-Gemüse legen und den Reis extra servieren - zum Beispiel in einem Schälchen.

Hauptgang 28. Mai 2010

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifese-NÄNIKE , est. 2002



Gebackene Apfelradl'n mit Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen

Bierteig:

- 200 g Mehl
- 250 ml Bier oder Weissbier
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 40 g flüssige Butter
- Salz und Zucker

Apfelradl'n:

- 2 Äpfel (Golden Delicious oder Boskop)
- 30 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rum
- ein wenig Zitronensaft
- Puderzucker oder Zimt zum bestreuen
- Öl zum ausbacken
- Vanilleeis und Früchte zum garnieren

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Bier und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Butter, Salz und Zucker untermengen. Das Eiweiss nicht zu steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Rum und Zitronensaft beträufeln, mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen, etwas marinieren lassen. Reichlich Öl erhitzen. Die Apfelspalten durch den Bierteig ziehen und schwimmend beidseitig goldbraun backen. Danach aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier ablegen. Später mit Puderzucker oder Zimt bestreuen. Vanilleeis und Früchte dazu servieren.

Dessert 28. Mai 2010

chili, garlic in the pot - freak n'hot