



CHOCHCLUB GRIIFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002



Randen-Carpaccio mit Mozzarella-Tatar und Nüsslisalat

Zutaten für 8 Personen

Tatar:

- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 kleine Rüebli
- 1 Stange Gemüselauch
- 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Senf
- 0,5 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz

Carpaccio:

- 100g Nüsslisalat
- 3 Esslöffel Balsamicoessig
- 3 Esslöffel Weissweinessig
- 6 Esslöffel Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Senf
- 11 Esslöffel Olivenöl
- 1 Bund Peterli glatt
- 500g Randen gekocht, mittelgross
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Mozzarella trocken tupfen, dann in kleine Würfel schneiden. Rüebli schälen in kleine Würfel schneiden
- Lauch rüsten, dunkelgrüner Teil entfernen. Lauch in feine Ringe schneiden und in kochendem Salz-Wasser ½ Minuten blanchieren, abschütten und kalt abschrecken. Trocken tupfen.
- Schale der Zitrone dünn abreiben, 1 Esslöffel Saft auspressen. Alles in die Schüssel geben. Senf, Zucker und Olivenöl begeben und alles gut verrühren. Dann Mozzarella, Rüebli und Lauch beigen und sorgfältig mischen.
- Nüsslisalat waschen und trocken schleudern
- Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Peterli fein hacken und beifügen.

Vorspeise 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

- Randen mit Gemüsehobel oder scharfem Messer in feine Scheiben schneiden. (werden sie nicht sofort gebraucht, mit Klarsichtfolie abdecken)
- kurz vor dem anrichten, Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mithilfe einem Ausstechring das Mozzarella-Tatar anrichten. Mit Nüsslisalat garnieren. Salat und Randen mit Senfsauce beträufeln.

En guete

Vorspeise 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT – FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002



Rehmedaillons im Nudelblatt

Zutaten für 4 Personen

- 8g Steinpilze, getrocknet
- 200g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Peterli, glatt
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 8 Reh-Medaillons (ca. 60g)
- 1 dl Weisswein
- 150g Kalbsbrät
- 1 Pack Pastateig
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 dl Wildfond
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen, abschütten, leicht ausdrücken und fein hacken.
- Champignons rüsten und ebenfalls hacken. Schalotte u. Knoblauch schälen und fein hacken.
- In Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Schalotte und Knoblauch andünsten. Pilze beifügen und leicht salzen und mitdünsten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen. Masse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
- Reh- Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratpfanne Bratbutter rauchheiss erhitzen und die Medaillons darin nur ganz kurz, aber kräftig anbraten. Dass Fleisch sollte innen noch roh sein. Fleisch heraus nehmen und abkühlen lassen. Brat-Satz auflösen u. beiseite stellen.
- Peterli fein hacken und mit Kalbsbrät zur ausgekühlten Pilzmasse geben, gut mischen.

Hauptgang 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHOCHCLUB GRIIFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

- Pastateig in 8 Rechtecke von ca. 16 x 12cm schneiden. Jeweils auf die eine Hälfte des Teiges etwas Brätmasse geben, Rehmedaillon drauf setzen und dieses mit Brätmasse umhüllen. Teigblatt am Rand mit Wasser bepinseln, die leere Teighälfte über das Medaillon schlagen und an den Rändern gut festdrücken. Bis zur Verwendung kühl stellen. (½ Stunde vor der Zubereitung Zimmertemperatur annehmen lassen)
- Für die Sauce die Rosmarin Nadeln vom Zweig zupfen und sehr fein hacken. In kleiner Pfanne Butter erwärmen und den gehackten Rosmarin kurz andünsten. Mit Brat-Satz und dem Wildfond ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles nochmals leicht cremig einkochen lassen. Am Schluss mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Rehmedaillons im Pastateig mit Wasser bestreichen, in einem Dampfeinsatz geben und etwa 10 Minuten dämpfen. Anschliessend 2 Minuten ruhen lassen.
- Sauce aufkochen und dann die Rehmedaillons auf vorgewärmten Teller anrichten.

En guete

Hauptgang 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT – FREAK N´HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002



Feigen-Krokant-Creme

Zutaten für 4 Personen

- 2,5 dl Milch
- 3 Schoggistängeli (Branchli)
- 3 Eigelb
- 30g Zucker (1)
- 1 Esslöffel Maizena
- 15g Zucker (2)
- 20g Mandelblättchen
- 10 Feigen
- 4 Esslöffel Cassislikör
- 1.5 dl Rahm

Zubereitung

- Milch in Pfanne geben. Schoggistängeli zerbröckeln und beifügen. Unter gelegentlichem Umrühren langsam erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Eigelb mit Zucker (1) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen; der Zucker soll sich vollständig aufgelöst haben. Maizena dazusieben und unterrühren.
- Schokoladenmilch kurz vors Kochen bringen. Noch heiss unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort in Schüssel umgiessen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- In einer kleinen Pfanne Zucker (2) bei mittlerer Hitze zu goldbraune, Caramel schmelzen lassen. Die Mandeln beifügen und alles so lange mischen, bis die Mandeln von einer dünnen Caramelschicht überzogen sind. Die Mandeln auf einem Blech auskühlen lassen.
- Die Feigen schälen und vierteln. Mit Likör in einer Schüssel geben und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken

Dessert 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKE, EST. 2002

- Mandelkrokant in einem Plastikbeutel geben und mit einem Wallholz oder Pfanne fein zerstoßen. Den Rahm steif schlagen
- Die Schokoladencreme kurz rühren. Dann Rahm und das Krokant unterziehen. Zuletzt die Creme mit dem Feigenmus nur leicht mischen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. In Gläser füllen und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm garnieren.

En guete

Dessert 30. Oktober 2015

CHILI, GARLIC IN THE POT – FREAK N´HOT