



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Tres Pinchos



Zutaten für Apéro 8 Personen:

dünne Baguette

Pinchos-Spiesschen

Variante Serrano:

Anchovis Oliven, Serrano Schinken

Variante Chourizo:

Chourizo in Rädchen angebraten, Artichoken-Herzen

Variante Spanische Salami:

Spanische Salami, Queso, Peperoni, Tomätli

Baguette in dünne Scheiben schneiden und belegen, mit Spiessen (Pinchos) befestigen.

Mit einem kühlem Cava servieren.

Celebration 1.4.2016 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Camerones Pomeles



Zutaten als Vorspeise für 8 Personen:

24 Crevetten, Tail-on
ev. 2 Ugly-Fruits
Estragon
2 Peperoncini, entkernt
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 rosa Grapefruits
Zitronen
Basilikum
4 Knoblauchzehen, geschält
Honig

Peperoncini und Knoblauch fein hacken, mit Basilikum, 4 EL Olivenöl und 4 EL Zitronensaft und 2 EL Honig zu einer Marinade vermischen, abschmecken (!!!). Crevetten darin 30 Minuten einlegen, immer mal wieder wenden.

Grapefruit und ev. Ugly-Fruit filetieren. Die filetierten Früchte im Backofen bei 60 Grad kurz erwärmen. Achtung, zerfallen schnell (!!!).

Crevetten in der heissen Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Rest der Marinade dazugeben. Saft der Grapefruits und ev. Ugly-Fruits dazugeben.

Früchte auf warmen Tellern anrichten, Crevetten darüber arrangieren. Bratsauce drübernapieren.

Mit je zwei mit wenig Olivenöl beträufelten, im Backofen getoasteten Baguettescheiben sofort servieren.

Celebration 1.4.2016 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N'HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Secreto de Cerdo



Zutaten als Hauptgang für 8 Personen:

Secreto (geheimes Filet) vom Wollschwein
grobes Meersalz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle

Linsensalat:

Thymian	4 Knoblauchzehen	4 Schalotten
wenig Honig	400 g Puy-Linsen	200 g in Öl eingelegte Tomaten
300 g Kirschtomaten	Olivenöl	Sherry-Essig
Dijon-Senf	Meersalz aus der Mühle	Pfeffer aus der Mühle
Chili-ÖL	Zitronen	

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in einer Pfanne leicht anbraten. Mit Salz und etwas Honig abschmecken. 4 Liter Wasser aufgiessen, erhitzen. Die Linsen und 4 Zweige Thymian dazugeben. Bei mässiger Temperatur 30-40 Minuten bissfest kochen.

Linsen abgiessen, Thymian, Zwiebel und Knoblauch entfernen, abkühlen aber nicht kalt werden lassen.

Kirschtomaten halbieren, getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden, Thymian abzupfen. 10 EL Olivenöl 10 EL Sherry-Essig, etwas Honig und 2 TL Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen mit den Linsen verrühren und ziehen lassen.

Celebration 1.4.2016 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Secreto ev. etwas dressieren, beidseitig mit Salz und Pfeffer gut würzen, leicht mit Olivenöl bepinseln und in der sehr heissen Grillpfanne 2 Minuten gut grillen (soll eine gute Farbe haben, innen aber fast noch rosa sein).

Fleisch eventuell bei 60 Grad im Backofen warm halten.

Fleisch vor dem Service in feine Streifen schneiden.

Noch warmen Linsensalat mit dem Fleisch, einer Zitronenscheibe und etwa Chiliöl auf dem warmen Teller anrichten

Mit je zwei im Backofen getoasteten Baguettescheiben sofort servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Celestis Español



Zutaten als Dessert für 8 Personen:

500 g rote Johannisbeeren
4 Eier
60 g Vanillezucker
4 dl Milch

100 g Mehl
60 g Mandelmehl
40 g Rohrzucker

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Mehl, Eier und Zucker vermischen. Mandelmehl begeben, nochmals rühren und nach und nach die Milch begeben. Nochmals sehr gut verrühren.

Beeren in die Förmchen verteilen. Teig drüber giessen.

Die Förmchen im Backofen 25 Minuten backen.

Noch warm mit etwas Zucker bestreut im Förmchen servieren.

Celebration 1.4.2016 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT