



Freak n'Hot & Company

Celebration vom 23. September 2005

© Ress -Family



Antipasto

Kastaniensuppe

(für 4 Personen)

2EL Olivenöl extra vergine
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300g geschälte frische Kastanien
oder 300g tiefgekühlte Kastanien
1 TL getrocknete Provence-Kräuter
1 dl / 100g Rahm/süße Sahne
1 l Gemüse-Bouillon
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
100g Maiskörner
 $\frac{1}{2}$ TL fein geriebener Ingwer
Olivenöl extra vergine zum Beträufeln



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

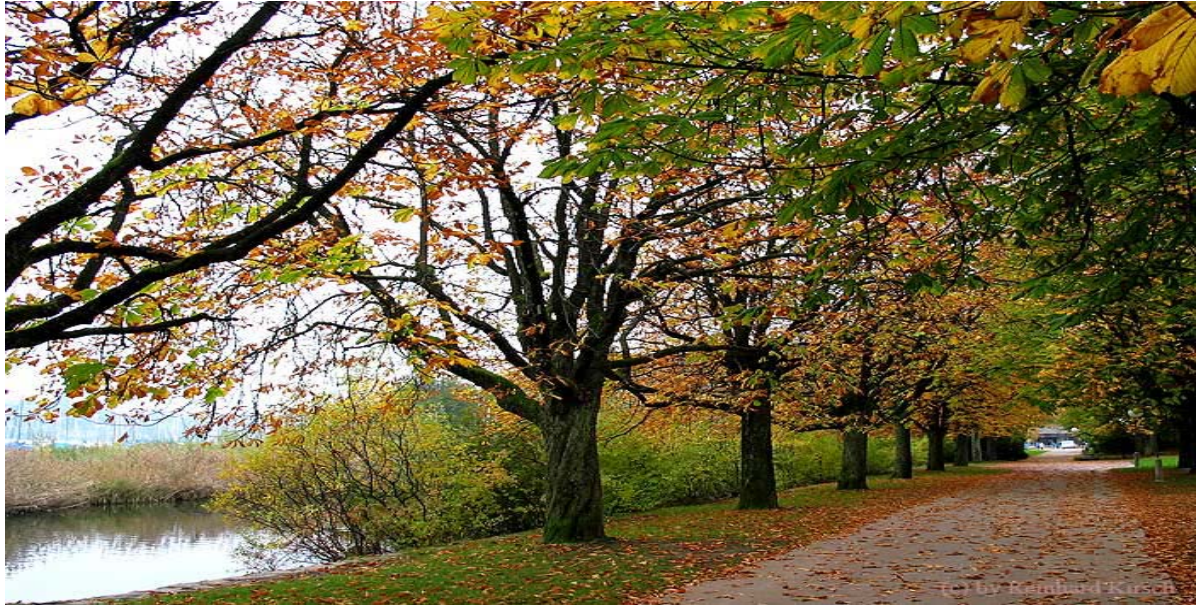
Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl andünsten, die Kastanien und die Provence-Kräuter beifügen, mit der Gemüse-Bouillon aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Kastanien gar sind, 15 bis 20 Minuten. Die Hälfte der Kastanien mit einem Schaumlöffel herausnehmen und für die Einlage beiseite legen. Die restlichen Kastanien mit der Flüssigkeit pürieren.

Die Kastaniensuppe mit dem Rahm aufkochen, würzen. Die Kastanien und die Maiskörner zur Suppe geben. Mit dem Ingwer abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Einige Tropfen Olivenöl darüber träufeln.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Primo

Rotweinnudeln mit Pilzragout

(für 4 Personen)

100g Steinpilze
100g braune Champignons
100g Eierschwämme
1-2 EL Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ Bund Peterli
4-5 frische Salbeiblätter

1 L Rotwein
2 TL Salz
300g Tagliatelle, breit



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!

100g Schalotten
2 Knoblauchzehen

1 EL Bratbutter
2 TL Weissmehl
1 $\frac{1}{2}$ dl Weisswein und Wasser
Pfeffer, Paprika, Salz
1 dl Vollrahm
30g Parmesan

Steinpilze während zirka 20 Minuten in warmem Wasser einweichen. Die frischen Pilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Die Eierschwämme und Steinpilze ev. etwas kleiner schneiden.

Rotwein mit 1 Liter Wasser und Salz in grosser Pfanne zum Kochen bringen. Nudeln darin laut Anleitung „al dente“ kochen, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Platte anrichten, warm stellen.

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein hacken, in der Bratbutter 3-4 Minuten dämpfen, Pilze zufügen und ebenfalls einige Minuten dämpfen. Mehl darüber stäuben, mit Wein und Wasser ablöschen, würzen und einige Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss den Rahm und $\frac{3}{4}$ der Kräuter zugeben, nochmals aufkochen lassen, zu den Rotwein-Nudeln anrichten, mit restlichen Kräutern garnieren.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Secondo

Entenbrust mit Calvados-Sauce

(für 4 Personen)

300 - 350g Entenbrust
Salz, Pfeffer
1 EL Bratbutter

Sauce:

1 EL Butter
1 EL Zucker
100g Zwiebel, fein gehackt
1 Apfel
 $\frac{1}{2}$ dl Calvados
 $1 \frac{1}{2}$ dl Hühner-Bouillon
1 dl Saucenrahm



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!

Die Fettschicht der Entenbrust mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und würzen.

Die Bratbutter erhitzen und das Fleisch zuerst auf der Fettseite 2-3 Minuten braten, dann wenden und 1 Minute braten; auf den Rost legen und in den auf 80° vorgeheizten Ofen während ca. 40-50 Minuten schieben; das Bratfett abgiessen.

Den Bratsatz mit der Butter und dem Zucker loskochen und leicht bräunen.

Den Apfel ungeschält in Schnitze und dann in Dreiecke schneiden, dann mit den Zwiebeln beifügen und kurz dämpfen.

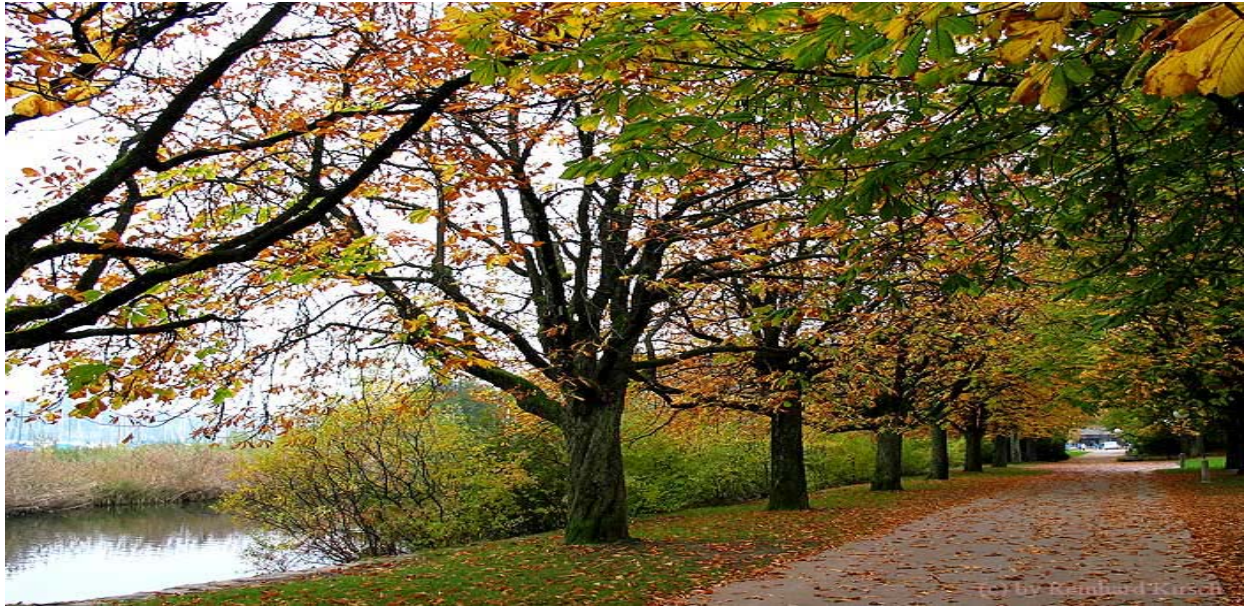
Die Äpfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen.

Den Calvados, die Bouillon und den Rahm beifügen und sämig einkochen. Mit dem Stabmixer pürieren, absieben und die Apfelstückchen wieder beifügen.

Die Entenbrust tranchieren und mit der Sauce servieren.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Dessert

Vanille-Glacé mit frischen Feigen

(für 6 Portionen)

1 Vanilleschote
300g Vollrahm
80g Zucker
1 Prise Salz
200g Crème double
6 Feigen, frisch

Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das schwarze Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Mark und Schote zusammen mit Rahm, Zucker und Salz in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Nicht aufkochen lassen.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!

Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung wieder abkühlen lassen, dann die Crème double unterrühren. Die Vanilleschote entfernen.

Die Rahmmasse in eine gefrierbeständige Schüssel geben und zuge-
deckt in das Tiefkühlgerät stellen. Das Eis in mindestens 4 Stunden
gefrieren lassen.

Die frischen Feigen vierteln und auf einem Teller mit Glacé
servieren.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!