



CHÖCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

CARNE CRUDA



Zutaten für 4 Personen als Aperitivo:

300 g Kalbsnuss (von Hand fein gehackt, oder vom Metzger so bestellt)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL feines kalt gepresstes Olivenöl (eventuell 1 EL Zitronenöl)
wenig Zitronensaft
wenig frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Trüffelöl

4 Zitronenschnitze
feine weisse Trüffel- oder Parmesan-Hobel nach Belieben
Weissbrotsscheiben

Das Fleisch von Hand sehr fein hacken oder beim Metzger gehackt bestellen.

Kurz vor dem Servieren Brotsscheiben vier Minuten bei 250°C im Backofen rösten.
Fleisch und Zutaten gut vermengen und zusammen mit Brot, Zitronenschnitzen, Trüffel, Parmesan und Olivenöl und Pfeffermühle anrichten.

Die Gäste bedienen sich nach Belieben selbst.
Dazu passt ein fruchtiger italienischer Weisswein.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

MORUE SECHE AU PATATE ALL'EXTRA VERGINE E ROSMARINO



Zutaten für 4 Personen als Entree:

700 g Stockfisch	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 mittlere Zwiebel	1 TL frisch gehackter Thymian
8 grosse Pelati	½ TL Fenchelsamen (nach Wunsch)
3 EL Olivenöl	70 g schwarze Oliven
1 TL Tomatenmark	einige Kapern (nach Wunsch)
3 dl Rotwein	1 EL gehackte, glatte Petersilie
250 g Kartoffeln	1-2 TL bestes Olivenöl
1 TL gehackter frischer Rosmarin	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Teller im Backofen warm stellen.

Stockfisch mindestens 48 Stunden in kaltem Wasser wässern. Wasser immer wieder austauschen.

Danach den Fisch enthäuten und entgräten, in 4 cm breite Stücke schneiden. Kühl stellen.

Zwiebel schälen und klein schneiden, Tomaten häuten, entkernen und nicht zu klein würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin gut anschwitzen und Tomatenwürfel zugeben. 3-4 Minuten mitdünsten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Salzen, Pfeffern sowie Thymian und Fenchel begeben. 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Dann die Oliven und die Kapern darunterühren. Achtung! Sauce nicht zu fest einkochen, eventuell ab und zu etwas Wasser begeben.

Fischstücke mit Mehl bestäuben und im heissen Öl knusprig braten. Auf der Tomatensauce in die heissen Teller anrichten. Petersilie darüberstreuen.

Dazu geben wir eine Kugel Kartoffelstock. Dafür die Kartoffeln mit der Schale weich dämpfen, schälen und mit der Gabel oder der Kartoffelpresse zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl nach Geschmack vermischen.

Celebration 8. April 2004 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

PORK SIRLOIN IN A HERB CRUST



Zutaten für 4 Personen als Hauptgang:

800 g Schweinefilet	5 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer aus der Mühle	3 Knoblauchzehen
½ TL Paprika Edelsüss	6 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel	2 EL Zitronensaft
1 Bund Basilikum	1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Bund glatte Petersilie	50 g Butter
1 Bund Thymian	einige Cherry-Tomaten
oder Kräuter/Gewürze nach Wahl	

Filets von Fett und Sehnen säubern, abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver einreiben.

Kräuter waschen und fein hacken, mit Semmelbrösel und Olivenöl mischen. Feingehackte Zwiebel und gepressten Knoblauch dazumischen. Mischung mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken.

Die Filets kräftig im Öl rundum anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Auflaufform leicht ausbuttern, die Filets hineinlegen und gut mit der Kräutermischung einpacken. Einige Butterflocken aufsetzen.

Bei 200°C im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

Gegen Schluss einige Cherry-Tomaten im Backofen für die Dekoration, in separatem Gefäss mitbacken.

Teller im Backofen bei 60°C warm stellen. Das Fleisch im Backofen stehen lassen. Dann fein aufschneiden und zusammen mit den Tomaten auf die vorgeheizten Teller anrichten. Nach Wahl die Tomaten mit etwas Pfeffer und Salz und restlichen Kräutern bestreuen.

Celebration 8. April 2004 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N'HOT



CHOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

SPANAKORZIO

SPINATREIS



Zutaten für 4 Personen:

1 kg frischer Blattspinat
1 Bund Frühlingszwiebeln
etwas Dill
5 EL Olivenöl
120 g Langkornreis
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone

Spinat rüsten und grob zerschneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Dill fein hacken.

Olivenöl erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten zusammenfallen lassen.

Reis und 6 dl Wasser dazugeben und aufkochen lassen. Auf schwache Hitze herunterschalten. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.

Spinatreis zugedeckt 20 Minuten garen. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben.

Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Zitronensaft darüber träufeln. Gleich servieren.

Wichtig! Der Reis soll saftig bleiben!

Celebration 8. April 2004 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

APFELSTRUDEL NACH ANNI ENGELER



Zutaten für ein Backblech:

400 g Weissmehl
¼ TL Salz
1 Eigelb

100 g Rosinen
75 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Butter
Puderzucker

3 EL Sonnenblumenöl
2 ½ dl lauwarmes Wasser

1,2 kg säuerliche Äpfel (Boskop!)
2 TL Zimt
75 g Paniermehl
etwas Rahm

Öl, Wasser, Salz und ein verklopftes Ei unter das Mehl mischen. Mit möglichst wenig Mehl auf dem Teigbrett weiterkneten bis der Teig nicht mehr an den Händen haften bleibt und schön geschmeidig ist. Eine Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel geben und mit einem warmen Teller gut zudecken. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Rosinen in heissem Wasser 1 Stunde quellen lassen, dann gut abtropfen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben hobeln, nicht raffen! Rosinen, Äpfel, Zucker und Zimt mischen. Paniermehl in der Butter goldig anbräunen.

Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch auswallen und mit dem Handrücken auseinander ziehen bis er hauchdünn ist.

Zuerst die Paniermehl/Buttermischung und die Haselnüsse auf dem Teig verteilen, dann die Apfelmischung darauf geben (Rand zum Zusammenkleben frei lassen) und zuletzt mit etwas Rahm beträufeln. Die seitlichen Ränder wenig einschlagen und mit dem Tuch den Strudel aufrollen. Vorsichtig auf ein befettetes Backblech legen und bei etwa 200°C 30 bis 40 Minuten backen. Mehrmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Noch warm mit Puderzucker bestreut servieren.

Celebration 8. April 2004 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT