



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

CHILI-GARLIC SHRIMP-COCKTAIL «MALIBU»



Zutaten für Vorspeise 8 Personen:

24 grosse rohe Tail-Shrimps
Knoblauch
Olivenöl

Chiliflocken
Brandy

4 dl «Heinz» Ketchup
6 EL Meerrettichpaste
1 TL Tabascosauce

2 EL frischer Zitronensaft
Worchestersauce

Sellerie-Zweige
Toast

Zitronen

Backofen auf 220°C vorheizen ... oder Grill anheizen.

Etwas Olivenöl mit Knoblauch, Brandy und Chiliflocken abschmecken, Shrimps einlegen und ziehen lassen.

Ketchup mit Meerrettich, Tabasco, Zitronensaft und Worchestersauce vermischen und kühl stellen.
8 Dekozweige aus dem Sellerie schneiden und 8 Zitronenscheiben vorbereiten.

Kurz vor dem Servieren, die Shrimps im Backofen (ca. 8 Minuten) oder auf dem Grill rösten.

Sauce in 8 Schalen einfüllen, je 3 Shrimps an den Rand hängen, mit Zitronenscheibe und Sellerie-Zweig dekorieren. Mit heissen Toastscheiben servieren.

Celebration 20.4.2018 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

RIZ «CASIMIR»



Zutaten für Hauptspeise 8 Personen:

600 g Langkornreis

1,2 kg Kalbsgeschnetzeltes

Salz, Pfeffer

4 EL Butter

4 dl kaltes Wasser

5 dl Rahm

Butter zum abschmecken

Bratbutter

4 EL Mehl

3-4 EL Curry (ev. etwas mehr)

2 EL Hühnerbouillonpulver

Früchte (Äpfel, Ananas, Bananen, Trauben, Pflaumen, Kirschen etc.)

Butter zum dämpfen

Zitronensaft

Rum

brauner Zucker

Mandelblättchen

Mandelblättchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, herausnehmen.

Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben. In der zurückgebliebenen Bratbutter Mehl, Curry und Butter leicht anrösten und mit Wasser ablöschen. Hühnerbouillon-Pulver begeben. Rahm dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen und sämig einkochen lassen. Fleisch wieder dazugeben und heiss werden lassen, pikant abschmecken.

Früchte in Scheiben oder Schnitze schneiden, ev. etwas mit braunem Zucker bestreuen, individuell mit Rum oder Zitronensaft marinieren. In flüssiger Butter wenden und auf dem Grill oder im Backofen leicht karamelisieren.

Reis gemäss Packung zubereiten und mit etwas Butter verfeinern.

Reis mit Curry und Früchten auf warmen Tellern anrichten, mit Mandeln bestreuen.

Celebration 20.4.2018 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

ERDBEER- RHABARBER «GÖTTERSPEISE»



Zutaten für Süßspeise 8 Personen:

600 g Rhabarber
2 TL Zitronensaft

7 EL Zucker

500 g Erdbeeren
brauner Zucker

1 Limette

7,5 dl Milch
6 EL Zucker
1,5 Vanillestängel

1,5 EL Maisstärke
3 Eier

Cantuccini

Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und zu Kompott einkochen. Achtung! Sollte noch stückig sein.

Limettenschale mit Zestenzieher abziehen, hacken und mit braunem Zucker vermischen. Ziehen lassen. Erdbeeren rüsten und mit wenig Limettensaft marinieren.

Für die Vanillesauce alle Zutaten ohne Vanille in eine Pfanne geben, mit dem Schwingbesen gut verrühren. Vanillestängel schlitzeln, auskratzen und beifügen. Unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Gläser zuerst mit Rhabarber, dann Vanillecrème befüllen, Cantuccini hineinstecken. Mit Erdbeeren auffüllen und mit Limettenzucker bestreuen.

Celebration 20.4.2018 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT