



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Tortilla con hongos



Zutaten für 4 Personen als Aperitivo:

400 g gekochte Kartoffeln (fest kochend)
1 Zwiebel
150 g braune Champignons
50 g Butter
1 EL Öl
3 Eier
50 ml Sahne
Salz / Gourmetsalz
Pfeffer

Ofen auf 175°C vorheizen. Die Kartoffeln würfeln und in Butter und Öl anbraten bis sie eine schöne Farbe haben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, fein hacken. Pilze klein schneiden und in Butter und Öl schön anbraten, die Zwiebel dazu geben und braten, bis sie weich sind. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze, Zwiebel und Kartoffeln in eine gefettete Pieform geben.

Die Eier in einer Schüssel mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiersahne ebenfalls in die Pieform geben und alles vorsichtig vermischen um Luftlöcher zu entfernen.

15 Minuten im Ofen backen bis die Eier gestockt sind und die Tortilla schön goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Gourmetsalz und Pfeffer bestreuen und mit einigen Scheiben Chorizo und/oder Lomo servieren.

Celebration 28. Mai 2005 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

El filete de atún en bancal de tomate



Zutaten für 4 Personen als Entrada:

360 g Thunfisch (Sushi Cut, 4 Stücke)
4 Bratspecktranchen
1 Lauchstange
80 ml Olivenöl
Aceto Balsamico

400 g Ramato-Tomaten
8 Basilikumblätter
1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer

Fisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Specktranche umwickeln. Die Lauchstangen in lange dünne Streifen schneiden und ganz kurz im kochenden Wasser blanchieren – sofort abkühlen! Tomaten vierteln und entkernen, Fleisch in streifen schneiden. Thymian abzupfen. Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Fisch in etwas Olivenöl beidseitig anbraten, mit je einem Lauchstreifen umwickeln und bei 80° warm stellen. Tomaten im restlichen Olivenöl kurz andämpfen, Basilikum und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenstreifen auf heißen Tellern anrichten, Fisch daraufsetzen und den Teller mit ein paar Tropfen Aceto verzieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Gazpacho con ensalada aguacate- pepino



Zutaten für 4 Personen als Entremes:

Suppe:

1 Salatgurke
je 1 gelber und roter Peperoni
6 Pelati
1 ½ Schalotten
1 Knoblauchzehe
einige Tropfen feines Olivenöl

1 rote Chilischote
3 dl Tomatensaft
2 EL Olivenöl
1 EL Rotweinessig
Salz, Tabasco

Salat:

½ Salatgurke
3 Avocados
½ Jalapeño-Pepper
Saft von 1 Limette
1 EL gehackter Prezzomolo
Salz

Suppe: Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Peperoni entkernen, klein schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, klein schneiden.

Olivenöl im grossen Topf erhitzen und Schalotte, Chili und Knoblauch anrösten. Peperoni und Gurke dazugeben und einige Minuten mitbraten. Tomaten, Tomatensaft und Essig darunterühren und gute 5 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Stabmixer pürieren, durch ein Sieb giessen und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Service mit Salz, Tabasco und ev. etwas Limettensaft abschmecken.

Salat: Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Avocado teilen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel grob zerdrücken. Gurke und Avocado vermischen. Mit fein gehacktem Jalapeño, Limettensaft und Salz würzen. gehackter Prezzomolo daruntermischen.

Salat und Suppe schichtweise in Gläser füllen. Mit feinem Olivenöl beträufeln

Celebration 28. Mai 2005 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

El asado de cerdo en abrigo de sal



Zutaten für 4 Personen als Plato principal:

Fleisch:

2 kg grobes Meersalz
800 g Schweinsnierstück
80 g Bratbutter
Pfeffer aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
Butter

1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
1 Bund Prezzomolo
1 Bund Basilikum
500 g Bratkartöffeli
Salz

Salsa Romesco:

50 g Mandeln
150 g Tomaten
1 TL gepresster Knoblauch
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
1 EL Essig
6 EL Olivenöl

Fleisch: Ofen auf 220°C vorheizen. Nierstück mit Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter gut anbraten. Mit der Hälfte des Meersalzes einen Sockel im Bräter machen. Die Hälfte der Kräuter auf das Meersalz legen (etwa die Fläche der Fleischgrösse). Fleisch darauf legen, mit den restlichen Kräutern zudecken und mit dem restlichen Meersalz zupacken. Salzberg mit etwas Wasser befeuchten.

Braten in den Ofen schieben und 30 Minuten backen. Danach Ofen ausschalten und das Fleisch weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Salzkruste am Tisch aufschlagen, das Fleisch vorsichtig herausheben und tranchieren.

Kartöffeli: Kartoffeln schälen und mit etwas Salz im Dampfkochtopf knapp garen. In der Pfanne mit Butter anbraten.

Salsa Romesco: Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten. Tomaten schälen, entkernen. Mandeln, Knoblauch, Tomaten mit Mixer fein pürieren mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Essig abschmecken. Olivenöl mit Schwingbesen langsam darunterühren. Kühl stellen.

Celebration 28. Mai 2005 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Legumbres de horno



Zutaten als Beilage für 6 Personen:

2 rote Peperoni, viergeteilt und entkernt
2 grüne Peperoni, viergeteilt und entkernt
Olivenöl
3 Zucchini in grobe Stangen geschnitten
1 rote Zwiebel in Schnitze geschnitten
Salz, Pfeffer

2 gelbe Peperoni, viergeteilt und entkernt
2 Auberginen in schräge Scheiben geschnitten
4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
6 Ramato-Tomaten, viergeteilt
1 TL Oreganoblätter
kleine Basilikumblättchen

Peperoni auf Backofengitter verteilen und im Backofen grillieren bis die Haut dunkel ist. In einen Plastiksack geben, verschliessen und abkühlen lassen. Dann herausnehmen und Haut entfernen.

Ofen auf 180°C aufheizen. Auberginen mit Öl bepinseln, in der Grillpfanne einige Minuten auf beiden Seiten golden anbraten.

Peperoni, Auberginen, Knoblauch, Zucchini, Tomaten, Zwiebel und Oreganoblättchen untereinander mischen und in einer hitzfesten Schale. Etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer darübergeben und bis zu 40 Minuten backen. Achtung! Nicht zu weich werden lassen. Eventuell zweitweise mit Aluolie abdecken.

Vor dem Service mit den Basilikumblättchen bestreuen und eventuell mit feinem Olivenöl beträufeln.



HOCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

La sopa rubarbo-fresa con puding de vainilla



Zutaten für 8 Personen:

Suppe:

600 g Rhabarber
6 dl Wasser
2 EL Maisstärke
300 g Erdbeeren

4 Vanilleschoten
180 g Zucker
2 EL kaltes Wasser

Pudding:

2 Vanilleschoten
1 l Schlagrahm
180 g Zucker
4 Gelatineblätter

Suppe: Rhabarber in streichholzdünne Stifte schneiden. Vanilleschoten aufschlitzen und Mark herauskratzen. Wasser, Zucker, Vanilleschoten und –mark ca. 10 Minuten zusammen kochen. Vanillestangen herausnehmen. Maisstärke mit etwas Wasser verrühren und die Suppe damit leicht andicken. Rhabarber dazugeben und erkalten lassen.

Pudding: Vanilleschoten aufschlitzen, Mark herauskratzen. Rahm, Vanilleschote und –mark und Zucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Vanilleschote herausnehmen. Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Blätter ausdrücken und in den warmen Rahm geben. Rühren bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Flüssigkeit in die Schalen verteilen und bis zum servieren kalt stellen.

Erdbeeren säubern, in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe auf Dessertteller verteilen. Puddingschalen kurz in heisses Wasser tunken und den Pudding auf die Suppe stürzen.

Celebration 28. Mai 2005 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT