



chochclub griifeseee-NÄNIKE , est. 2002



Crevetten-Tagliatelle

Zutaten für 8 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 Frühlingszwiebeln
- 400g Cherrytomate
- 500g Crevetten (roh)
- 500g frische Teigwaren
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Gemüse und Kräuter waschen und vorbereiten. Knoblauch grob hacken, Chili klein hacken. Weisse und grüne Teile der Frühlingszwiebel getrennt in dünne Ringe schneiden. Cherry Tomaten halbieren.
- In einer grossen Bratpfanne Öl erhitzen, weisse Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili zugeben und kurz anbraten, Crevetten dazugeben und 1-2 Minuten braten.
- Teigwaren kochen, abgiessen und einen Teil des Nudelwasser auffangen. (ca. 1 Tasse)
- In der Zwischenzeit Cherry Tomaten zu den Crevetten geben und weitere 1-2 Minuten anschwitzen
- Pasta und Salzwasser zu den Crevette geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und mit grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.

Vorspeise 15. November 2019

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifesees-NÄNIKE , est. 2002



Tagliata di manzo - Rindshuftilet auf Rucola

Zutaten für 8 Personen

- 1,2 kg Rindshuftilet
- 2 EL zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
- 2 Zweige gehackter Rosmarin
- Meersalz
- Rucola
- Cherrytomaten halbiert
- fein gehobelter Parmesan
- Olivenoel
- Aceto Balsamico
- Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Pfefferkörner und Rosmarin mit Olivenoel verrühren und das Fleisch marinieren
- Das Fleisch auf dem Grill oder der Pfanne allseitig gut anbraten und dann im Backofen bei 150°C ca. 20 Minuten nachgaren
- Aus dem Ofen nehmen, salzen und ein wenig ruhen lassen
- In der Zwischenzeit die Cherrytomaten in Olivenoel leicht erwärmen
- Rucola, Cherrytomaten und Parmesan auf dem Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen
- Zum Schluss mit Olivenoel und Balsamico beträufeln

Hauptgang 15. November 2019

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifeseee-NÄNIKE , est. 2002



Stracciatella-Creme mit Himbeeren

Zutaten für 8 Personen

- 500g Himbeeren
- 120g Milkschokolade
- 5dl Vollrahm
- 500g Magerquark
- 2 Beutel Vanillezucker
- 100g Zucker
- Pfefferminze zum garnieren

Zubereitung

- Einige Himbeeren beiseite stellen. Rest in Gläser verteilen
- Schokolade mit Sparschäler in feine Späne schneiden.
- Quark, Vanillezucker und Zucker glatt rühren
- Rahm steif schlagen und mit $\frac{3}{4}$ der Schokoladenspäne mit der Quarkmasse verrühren
- Creme auf die Beeren geben. Restliche Schokospäne darüber streuen. Mit beiseite gestellten Himbeeren und Minze garnieren.
- Bis zum Servieren kühl stellen

Dessert 15. November 2019

chili, garlic in the pot - freak n'hot