



HOCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Coquilles Sant Jacques à la provençale



Zutaten für 4 Personen:

20 frische Jakobsmuscheln, küchenfertig mit Schalen
600 vollreife Tomaten
3 EL Öl zum Braten
2 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
60 ml trockener Weisswein
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL frische Petersilie, fein gehackt
½ TL frische Thymianblätter
2 EL frische Weisbrotbrösel

1. Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden und 10 Sekunden in kochendes Wasser legen. Kalt abschrecken und Haut abziehen. Tomaten halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln.
2. In einer Bratpfanne 2 TL Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebeln und Schalotten zugeben, Hitze reduzieren und 5 Minuten auf niedriger Stufe weich braten. Wein zugeben und einige Minuten etwas einkochen lassen, dann Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten kochen, bis die Sauce sämig ist. Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Butter und restliches Öl in einer Bratpfanne stark erhitzen, bis die Butter schaumig wird. Jakobsmuscheln portionsweise auf jeder Seite 1-2 Minuten braten, bis sie goldgelb sind.
4. Knoblauch in die heisse Bratpfanne geben und 1 Minute rühren. Vom Herd nehmen und Petersilie, Thymian und Brösel einrühren.
5. In jede Muschelschale etwas Tomatensauce, 1 Jakobsmuschel geben und mit Brösel-Kräuter-Mischung darüber streuen.
6. Muschelschalen mit dem Inhalt 2 Minuten im Backofen erwärmen.

Beilage: Dazu serviert man Baguette Scheiben.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Entenbrust mit Chicorée und Grapefruits



Zutaten für 4 Personen:

4 Entenbrüste je ca. 150 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Öl zum Braten
3/8 l Geflügelfonds
70 g kalte Butter

Für den Chicorée:

5 Chicorée
50 g Butter
3 EL Kristallzucker
2 rosa Grapefruits
1 Vanillestängel
Salz, Pfeffer

1. Vier Chicorée halbieren, in Butter kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Saft einer Grapefruit und dem Vanillestängel (längs aufgeschnitten, Samen auskratzen) aufgießen, abdecken und kurz schmoren.
2. Die zweite Grapefruit filetieren. Den übrigen Chicorée fein schneiden und mit den Grapefruitfilets, Salz und Pfeffer marinieren. Eventuell mit 1 EL Sauce vom geschmorten Chicorée abschmecken.
3. Die Entenbrüste zuputzen, waschen und abtrocknen. Die Haut rautenförmig einschneiden und mit der Gewürzmischung würzen. In einer heißen Pfanne auf beiden Seiten gut anbraten. Anschließend im Rohr bei 200 °C mit der Hautseite nach unten in ca. 5 Minuten fertig braten.
4. Entenbrüste wenden und ca. 5 Minuten im abgedrehten Rohr rasten lassen.

Celebration 14. Mai 2004 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

5. Den Bratrückstand mit Geflügelfond aufgießen, mit der Marinade vermischen und etwas reduzieren. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

6. Die Entenbrust quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf die Teller auflegen. Den geschmorten und den marinierten, rohen Chicorée mit dem geschnittenen Endiviensalat anrichten. Mit etwas Sauce vom Karamellchicorée übergießen.

Beilage: Frische Nudeln.



CHÖCHCLUB GRIEFSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Orangen Dattel Salat mit Mangoglacé



Zutaten für 4 Personen:

- 6 Navelorangen
- 2 TL Orangenblütenwasser
- 8 Datteln, entkernt und längst in dünne Streifen geschnitten
- 90 g Mandelsplitter, leicht geröstet
- 1 EL frische Minze, zerpfückt
- ¼ TL Ras el-hanout oder Zimt
- 4 Kugeln Mangoglacé

1. Orangen schälen und weisse Haut entfernen. Jeweils an beiden Seiten eines Segments zwischen Fruchtfleisch und Häutchen einschneiden und Segmente herauslösen. Spalten in eine Schüssel geben und Häutchen darüber drücken. Orangenblütenwasser vorsichtig unterrühren. Mit Klarsichtfolie zugedeckt kalt stellen.
2. Gekühlte Orangen auf einen Teller geben und Datteln und Mandeln darüber verteilen. Minze und Ras el-hanout über die Orangenspalten streuen. 1 Kugel Glacé dazu servieren.