

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014



*Aus dem Meer -
mehr oder weniger*

Crevetten auf Pumpernickel

Teigwaren Basilisk

Lachs unter Kräutern

Wolfbarsch auf Wasabi-Kartoffelstock

Brönnti Creme



Weine

E Rote us em "Wäutsche"

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Crevetten auf Pumpernickel

Zutaten:

runde Pumpernickel
Merrettichschaum
gekochte Crevetten (ohne Schwanz)
Schnittlauch 3-4 cm lang geschnitten

Zubereitung:

Pumpernickel mit Meerrettichschaum dick bestreichen. Crevette darauflegen und in der Mitte mit Schnittlauch ausgarnieren.

Teigwaren Basilisk

Zutaten:

500gr farbige Farfalle
5 dl Rahm
500 gr Beinschinken in dünnen Scheiben
2 Muskatnüsse

Zubereitung:

Teigwaren in Salzwasser al Dente kochen. Schinken in 2-3 cm grosse Quadrate schneiden und anbraten. Mit Rahm ablöschen und etwas reduzieren. Die Muskatnüsse frisch sehr fein reiben und unmittelbar vor dem servieren zur Sauce geben. Die Sauce mit den Teigwaren mischen und sofort servieren.

Das Rezept wurde in den Anfangsjahren von Radio Basilisk einmal im Radio vorgestellt...

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Lachs unter Kräutern

Zutaten:

1 kg Lachs
3 Bund Dill
3 Bund Kerbel
3 Bund Petersilie glatt und Kraus

Beilage: Linsensalat
250 gr fertig gekochte Linsen
1 Thai Mango
French Dressing
Curry Pulver (Fine Food Dehli Curry)

Zubereitung:

Krauter hacken. Den Lachs in Streifen schneiden. Für jede Portion Streifen auf einem Backpapierquadrat aufschichten. Leicht salzen und mit einer Schicht Kräuter bedecken.

Für die Beilage Mango in Würfel schneiden mit den Linsen mischen. Curry zugeben und mit dem Dressing einen Salat anmachen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Kuchenblech muss auch heiss sein!

Teller bereitmachen, Linsensalat anrichten. Den Lachs mit den Backpapierquadraten aufs heisse Kuchenblech geben und 4 Minuten im heissen Ofen backen, herausnehmen und servieren.

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Wolfsbarsch gedämpft auf Wasabi-Kartoffelpüree

Zutaten: (10 Personen als Hauptgericht)

1500 g Wolfsbarschfilet mit Haut

Für das Wasabi- Kartoffelpüree:

10 grosse Kartoffeln

250 ml Rahm

2,5 EL Wasabipulver

125 gr Butter, 2,5 TL Salz

30 Schwarze Pfefferkörner zerdrückt

3 Kaffir-Limettenblätter fein geschnitten

3 EL Olivenöl

3 dl Weisswein

12 EL Rahm

300 gr. Butter

3 EL Sojasauce

3 EL Austernsauce

Zubereitung:

Wolfsbarschfilet in gleichmässige längliche Stücke schneiden. Mit der Haut nach oben flach auslegen, alle 2 cm die Haut quer einschneiden, so dass jedoch der obere und untere Rand mindestens 1 cm intakt bleibt. Die Filets mit der Hautseite nach aussen zusammenrollen und mit hölzernen Zahnstochern feststecken. Über Dampf ca. 5 Minuten garen, bis sie durch sind.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Abschütten, gut abdampfen lassen, mit einem festen Schneebesen in einer kleinen Schüssel zerdrücken. Den Rahm mit dem Wasabipulver verrühren, in einem Topf erhitzen, die Butter unterrühren und diese Mischung unter die Kartoffeln ziehen. Mit Salz abschmecken.

Für die Sauce: Den schwarzen Pfeffer und die Limettenblattstreifen im Olivenöl anbraten, mit Weisswein ablöschen, und auf die Hälfte einkochen, dann den Rahm zugeben, erneut einkochen. Mit Soja und Austernsauce würzen. Zum Schluss die Butter stückchenweise unterziehen. Die Sauce abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, warm halten.

Zum Servieren: Das Wasabi-Püree auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Zahnstocher entfernen, die Rollen auf das Püree setzen. ~~Mit Salat garnieren~~, Mit der Sauce um und übergiessen und sofort servieren.

Schnurrichöch

Chochete vom 21. Mai 2014

Brönti Creme

Zutaten:

9 EL Zucker zum Karamellisieren (etwas Wasser)
1,25 Liter Milch
2 TL Maizena
6 Eier
6 EL Zucker
2,5 dl Rahm

Zubereitung:

Zucker in Chromstahlpfanne bei mässiger Hitze karamellisieren (Wassertrick). Den flüssigen Zucker mit 6 EL Wasser ablöschen und aufkochen damit sich die Karamellsauce auflöst.

Maizena mit wenig kalter Milch anrühren, die Eier hinzufügen und gut vermischen Restliche Milch zur Karamellsauce geben und aufkochen, über die Eiermasse geben und zurückgiessen und erhitzen bis die Creme bindet.

Zucker begeben und 1 Stunde auskühlen lassen (mit Folie abdecken!). Rahm schlagen unter die Creme ziehen oder Dekoration verwenden.