

Kochclub

Roschtige Schnitzer



Kochabend 27. März 2009

Menu

Zitrusperlen

★★★

Linguine mit Scampi und Krebsen

★★★

Chateaubriand im Kräutermantel

★★★

Crème au Citron mit Prussiens

Litruspersen

Zutaten für 8 Personen

- 3 unbehandelte Zitronen
- 8 Schnitze für die Verzierung beiseite legen,
 - Rest in kleine Stücke schneiden
 - 5 EL Zucker
 - 2 EL Bacardi
 - 14 Zweiglein Pfefferminze
 - 8 Eiswürfel
 - 1L Champagner/ Sekt

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Pfefferminze in einen Shaker geben und gut zerstoßen.

Eiswürfel begeben, Shaker gut verschließen, kräftig schütteln, in die Gläser absieben. Pfefferminze und die beiseite gelegten Zitronenschnitze in die Gläser verteilen, Champagner/ Sekt dazugießen.

Linguine

mit Scampi und Krebsen

- Ca. 1kg Nudeln
- 2 El Olivenöl
- Ca. 960g. ungeschälte rohe Scampi
 - 1 TL Salz
 - Pfeffer
 - 2 EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
 - 4 EL Gin
 - 2 dl Rahm
- Ca. 300g. Flusskrebsschwänze in Salzwasser eingelegt, kalt abgespült, abgetropft
 - 2 Tomaten, geschält, entkernt, in Würfeli geschnitten
 - 2 Bund Basilikum, in feinen Streifen
 - Salz

Zubereitung

1. Ofen auf 60 C° vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Die Schale der Scampi auf der Bauchseite aufschneiden, Scampi bei mittlerer Hitze ca. 2. Min anbraten. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. fertig braten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
3. Bratfett auftupfen, Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Gin und Rahm dazugießen, aufkochen, ca. 3. Min köcheln.
4. Nudeln im siedenden Wasser al dente kochen
5. Krebse und Tomatenwürfeli begeben, heiß werden lassen, Basilikum daruntermischen, Sauce würzen.

Servieren

Nudeln mit der Sauce mischen, auf die vorgewärmten Teller verteilen, Scampi darauf anrichten.

Chateaubriand im Kräutermantel

Zutaten für 8 Personen

Vorgängige Zubereitung

Chateaubriand: ca. 1,8 kg. Rindfilet am Stück (Filet Mittelstück)

Marinade: 8 EL, Bratcreme je 2 EL Zitronenthymian/ gewöhnlicher Thymian, fein gehackt, 2 EL Orangenpfeffer

Alle Zutaten gut verrühren. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12h marinieren.

.....

Anbraten:

- Bratcrème
- 2TL Salz
- 4 Bund Zitronenthymian
- 4 Bund Orangentymian
- 4 Lorbeerblätter

1. Fleisch ca. 1h vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 80C° vorheizen Platte, Teller und Sauciere vorwärmen.
3. Bratcrème in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch salzen, rundum ca. 5. Min. anbraten; erst wenden wenn sich eine Kruste gebildet hat.
4. Die Hälfte der Kräuter auf einen flachen Teller legen. Filet darauf legen, restliche Kräuter darauf verteilen, mit Küchenschnur binden.

Niedergaren:

Ca. 1 1/2h in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
Die Kerntemperatur soll ca. 50C° betragen. Das Fleisch kann anschließend bei 60C° bis zu 1h warmgehalten werden

In der Zwischenzeit die Pommes Pont-Neuf und die Reduktion für die Thymianhollandaise zubereiten.

Thymianhollandaise:

- Reduktion
 - 2dl Weißwein
 - 4El Zitronenessig
 - 2 Schalotten fein gehackt
 - 4 Zweiglein Zitronenthymian
 - 12 schwarze Pfefferkörner zerdrückt
 - 4 frische Eigelb
 - 150 g. Butter kalt in Stücken
 - 2 TL Zitronenthymian fein gehackt
 - Salz nach Bedarf
 - Pfeffer
1. Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörnern aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 3 EL. Einköcheln. Reduktion in eine dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen lassen.
 2. Eigelb begeben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit dem Schwingbesen ca. 3Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.
 3. Butter portionenweise unter Rühren begeben, bis die Sauce crèmig ist. Schüssel herausnehmen, Sauce kurz weiterrühren, würzen, sofort servieren.

Pommes Pont-Neuf:

- 2kg mittelgroße festkochende Kartoffeln in 2 x 6 cm. Große Stücken
 - Bratbutter
 - 2 TL Meersalz
1. Kartoffeln im Salzwasser weichkochen, herausnehmen und trocken tupfen.
 2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln knusprig braten, salzen, warmstellen.

Servieren

Fleisch schräg zur Faser tranchieren, mit der Thymian-Hollandaise und den Pommes Pont-Neuf auf den angewärmten Tellern anrichten.
Restliche Sauce-Hollandaise dazu servieren.

Crème au Citron mit Preussiens

Zutaten für 8 Personen

Crème

- 6dl. Wasser
- 2 unbehandelte Zitronen
- Ca. 6 Streifen dünn abgeschälte Schale
 - 6 EL Saft
 - 6 TL Maizena
 - 60 g. Butter
 - 4 Eigelb
 - 240g. Zucker
 - Salz
 - 4 dl. Rahm

1. Alle Zutaten (ohne Rahm) mit dem Schwingbesen vermischen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2min weiterrühren. Crème in eine Schüssel gießen, auskühlen lassen, zugedeckt ca. 1h kühl stellen.
2. Crème vor dem Servieren glattrühren, Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen. Mit Zitronenscheibe Preussiens garnieren.