

Kochclub



Roschtige Schnitzer

Kochabend

7. September 2012

Chefkoch Beat

Zutaten jeweils für 4 Personen

Gefüllte Mini-Calamares



Mafaldine an Sardinensauce



Le faux filet aux crevettes



Rahmäpfel mit Amaretti-Haube



Gefüllte Mini-Calamares

Füllung

- ½ EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 3 EL gemischte Kräuter gehackt (Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 4 EL Weisswein
- 1 dl Weisswein

Zubereitung

Olivenöl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Kräuter mitdämpfen. Brot einweichen, mit einer Gabel zerdrücken, begeben, kurz weiter dämpfen, würzen und in einer Schüssel auskühlen.

Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben. Calamares-Hüte bis zu $\frac{3}{4}$ mit der Masse nicht zu satt füllen, etwas flach drücken, mit Zahnstocher verschliessen. Olivenöl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen, gefüllte Calamares begeben, beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten, Hitze reduzieren, salzen. 1 dl Weisswein dazugiessen, ca. 10 Minuten köcheln, evtl. wenig Weisswein nachgiessen.

Salat

Blattsalat auf Teller verteilen. 1 EL Aceto balsamico, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, pro Portion, alles gut verrühren, darüber träufeln, Calamares daneben anrichten.





Mafaldine an Sardinensauce

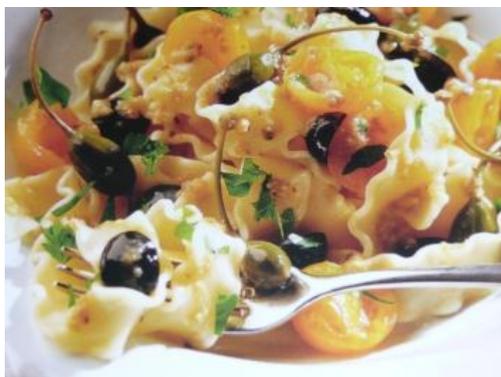
500g Mafaldine in Salzwasser al dente kochen

Sardinensauce

20g Butter
2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Dose kleine Sardinen, abgetupft, fein gehackt
250g gelbe Cherry-Tomaten, halbiert
100g entsteinte schwarze Oliven längs halbiert
1 dl Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
50g Kapernäpfel, evtl. halbiert
½ Bund glattblättrige Petersilie grob gehackt

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Knoblauch und Sardinen andämpfen, Cherry-Tomaten und Oliven kurz mitdämpfen. Gemüsebouillon dazugießen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen. Kapernäpfel und Petersilie begeben, mit den Teigwaren mischen





Le faux filet aux crevettes

1 Schweinsfilet (kann auch flasches Kalbsfilet oder Kalbsfilet sein) in knapp 1 cm dicke Tranchen schneiden.

2 EL Sais Öl in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig anbraten, herausnehmen, Öl abgiessen.

3 EL Weisswein in die Bratpfanne giessen, Fond auflösen, abgeseibt zur Marinade giessen

Marinade

Fleischfond

1 EL Senf

1 TL Sojasauce

1 Messerspitz Curry

ganz wenig Cayennepfeffer

wenig Zitronenschale, abgerieben

½ TL Salz

Alle Zutaten mischen, das angebratene Fleisch damit bepinseln, in eine Gratinform legen und die 200g Crevetten über das Fleisch verteilen.

1 Becher Doppelrahm/Rahm

2 EL Cognac

1 Messerspitze Curry

¼ TL Salz

Alles mischen und die Sauce über Fleisch und Crevetten giessen. Etwa 15 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofen leicht bräunen.





Rahmäpfel mit Amaretti-Haube

Zutaten

- 4 Äpfel, z.B. Golden
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 2.5 dl Vollrahm
- 6 Amaretti tradizionali
- 8 kandierte Kirschen

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Frucht in Scheiben à 2 cm schneiden. Mit Zitronensaft beidseitig bestreichen. Ofenfeste Förmchen mit Butter austreichen. Apfelscheiben in die Förmchen legen, mit Zucker bestreuen und mit Rahm umgiessen. Rahmäpfel in der Ofenmitte 20 – 25 Minuten backen bis sie gut weich sind.

Amaretti in Würfeln schneiden. Kirschen hacken und mit dem Gebäck mischen. Nach 15 Minuten der Backzeit Apfelscheiben mit Amaretti-Mischung bestreuen und 5 – 10 Minuten fertig backen. Rahmäpfel heiss servieren.

