

Einstandskochen Peter vom 03.09.2014



Riesencrevetten mit spicy Barbeque & dark Chocolat Dip

24 Riesencrevetten /20 g Olivenöl

Riesencrevetten in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Anschliessend abkühlen lassen. Lauwarm servieren.

20 g Honig

1 kleine Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe fein gehackt

20 cl Olivenöl

1 rote Chilischote, entkernt und fein geschnitten

50 g brauner Zucker

50 cl dunkle Sojasauce

20 g Tomatenpüree

70 g Ketchup

20 g dunkle Schokolade in Stückchen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl goldbraun anbraten, Chili, Honig und braunen Zucker dazu geben und mischen.

Sojasauce, Tomatenpüree und Tomaten Ketchup beifügen, für einige Minuten leicht köcheln lassen.

Schokolade dazugeben, Topf von der Hitze nehmen und unter Umrühren die Schokolade schmelzen lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, ev. Einige Tropfen Worcestershire-Sauce und Tabasco

Gemüsesuppe mit Basilikum

700 g grüne Bohnen

3 Tomaten

5 Kartoffeln mittelgross, mehlig kochend

300 g Fadennudeln (od. Chinoise)

4 Knoblauchzehen

4 Stengel frisches Basilikum

4 EL Olivenöl

4 EL frisch geriebener Gruyère

Salz, Pfeffer aus der Mühle



Bohnen putzen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Tomaten häuten (mit kochendem Wasser übergiesen) und von Kernen befreien, Das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln.

Das Gemüse mit 2 L Wasser in einen Suppentopf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 Min. kochen.

Die Nudeln dazugeben und bei milder Hitze garen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchzehen pressen und das klein gehackte Basilikum dazu verrühren. Öl dazugeben und zu einer Paste rühren, 2 Schöpflöffel Suppe dazugeben. Die Mischung anschliessend in der Suppe verrühren, den Käse dazugeben und ebenfalls einrühren.

Die Suppe nochmals erhitzen und heiss servieren.

Dazu frisches Pagnol-Brot auftragen.

Leber an Portweinsauce mit Apfelschnitzen

800 g Kalbsleber
2 El Bratbutter
2 Zwiebeln
Petersilie
4 dl Portwein
4 dl Bratensauce
Salz und Pfeffer

4 grosse Äpfel
2 El Butter
1 Kl Zucker
6 El Portwein



Leber in der heissen Butter allseitig anbraten und anschliessend im 80 Grad vorgeheizten Backofen warmstellen.

Zwiebeln und Petersilie fein hacken und andünsten. Mit Portwein ablöschen, mit Bratensauce auffüllen, etwas einköcheln lassen und abschmecken.

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden. Die schnitze in Butter bei mittlerer Hitze kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Den Portwein dazu geben und 2 Minuten weichkochen.

Leber in die Portweinsauce geben und mit den Apfelschnitzen servieren. Dazu Trockenreis servieren.

Crème champenoise (Weincreme)

8 Eier

½ L trockener Weisswein

2 Zitronen

20 Zuckerwürfel

2 El Kirsch

6 Pfirsiche



Die Eier trennen, das Eiweiss kühl stellen. Eigelb in einem Edelstahltopf mit dem Wein verquirlen.

Die Zitronen gründlich waschen und mit den Zuckerstückchen abreiben (oder mit feiner Raffel) und in das Ei-Weingemisch geben. Alles kräftig schlagen und Kirsch dazugeben.

Die Creme bei mittlerer Hitze erwärmen. Achtung, sie darf nicht kochen. Wenn sie dickflüssig wird, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Sofort servieren.

Dazu Löffelbiskuits und Geschnittene Pfirsichstücke servieren.

Getränke

Apéro / Kochen

Mineral mit und ohne Gas
Sonnwendlig alkoholfrei

Quöllfrisch

Nascetta / La Regina 2013 – Weisswein Piemont

Spumante Contrato Piemont

- for england brut rosé 2009
- blanc de blanc brut 2010

Essen

Bricco della Bigotta 2008 – Rotwein Piemont