

Hobby-Köche



Schwamendingen

Menü

GEBRATENE SCAMPI
MIT KNOBLAUCH, TOMATE UND RUCOLA

LAMMNERSTÜCKE MIT KRÄUTERKRUSTE
SPARGELRISOTTO

CREPES MIT GLASIERTEN CALVADOS-ÄPFELN

Gebratene Scampi mit Knoblauch, Tomate und Rucola



20 grosse	Scampi	Scampi bis auf das Schwanzsegment schälen, fast bis zum Schwanzsegment einschneiden und den Darm entfernen.
6 Bund	Rucola	Rucola waschen und Stiele entfernen.
20	Cherrytomaten	Tomaten halbieren
1	Zwiebel	Zwiebel in feine Würfel schneiden
2	Knoblauchzehen	in dünne Scheiben schneiden
	Olivenöl	Aus Olivenöl, Senf, Balsamico, Salz, Zucker und Pfeffer ein Dressing herstellen.
	Balsamico	
	Salz und Pfeffer	
	Zucker	
	Senf	
		Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Scampi scharf anbraten, dabei salzen. Scampi aus der Pfanne nehmen.
		Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, Tomaten und die Knoblauchscheiben dazugeben und kurz garen.
		Scampi untermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Stück	Parmesan	Rucola mit dem Dressing mischen. Auf Tellern anrichten. Scampi und Tomatenragout auf dem Salat anrichten und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Lammierstücke mit Kräuterkruste



Zutaten :

1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
2 Bund Petersilie
150 g Butter
30 g Paniermehl
30 g Geriebener Parmesan
1600 g Lammierstücke
2 TL Salz
wenig Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zubereitung :

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Kruste alle Kräuter fein hacken. Butter schaumig schlagen, Kräuter, Paniermehl und Parmesan begeben.

Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig ca. 4 Minuten anbraten und in eine ofenfeste Form legen. Kräutermasse darauf geben, Filets in der Ofenmitte ca. 6 Minuten überbacken.

Fleisch in Tranchen schneiden und servieren.

Spargelrisotto



Zutaten :

1000 g grüne Spargeln
2 Zwiebel
2 EL Olivenöl
600 g Risottoreis
4 dl Weisswein
16 dl Bouillon
2 EL Butter
12 EL Geriebener Parmesan
4 EL Mascarpone
Salz
Pfeffer

Zubereitung :

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden anschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel andünsten. Reis beifügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Wein dazu giessen. Spargeln begeben. Nach und nach Bouillon dazu giessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Butter, Macarpone und die Hälfte des Reibkäses begeben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlichen Käse nach Belieben darüber streuen.

Crepes mit glasierten Calvados-Äpfeln



Zutaten :

600g Boskoop-Äpfel
1 Ei
4EL Rosinen
300g Mehl
150g Zucker
200g Butter
5dl Milch
8EL Apfelsaft
8EL Calvados
Butter, zum Anbraten
Salz, zum
Abschmecken
Puderzucker, zum
Bestäuben

Zubereitung :

100 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Ei, einer Prise Salz und der Milch zu der geschmolzenen Butter geben. 80 Gramm Zucker hinzugeben und gut vermengen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldgelb backen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den verbliebenen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelstücke und die Rosinen hineingeben. Mit dem Calvados und dem Apfelsaft auffüllen und einige Minuten einkochen lassen.

Den Pfannkuchen mit den Äpfeln und etwas Sauce auf Tellern anrichten und servieren.