

Hobby-Köche



Schwamendingen

GEBACKENE RIESENGARNELEN
MIT GURKEN-TOMATEN-SALAT
UND MELONEN-CARPACCIO

LAMMIERSTÜCKE IM ZUCCHETTI-PARMASCHINKENMANTEL,
AUF BUNTEM GEMÜSE MIT PORTWEINJUS UND
ROSMARINKARTOFFELN

MILLEFEUILLE MIT ERDBEEREN UND RHABARBER

Zutaten jeweils für 4 Personen

26. Juni 2015, Jürg & Ruedi

Gebackene Riesengarnelen mit Gurken-Tomaten-Salat und Melonen-Carpaccio

Zutaten:

- 1 reife Honigmelone
- ca. 15 g Ingwer
- Saft und Schalenabrieb von 1 Limone
- 2 EL Honig
- 1 EL Sojasoße
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 kleine Salatgurke
- 2 reife Tomaten
- 8 Riesengarnelen küchenfertig ohne Schale und Darm
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- ca. 150 g Semmelbrösel
- ca. 100 ml Frittieröl
- Kresse zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Melone schälen halbieren, Kerne mit einem Löffel auskratzen. Hälften in dünne Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kreise mit ca. 5-6 cm Durchmesser ausstechen. Ingwer schälen, fein reiben und mit Limonenschale und -Saft, sowie Honig, Sojasosse und Olivenöl verquirlen.
2. Gurke schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse wegschneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Beides würfeln, mit 2-3 EL von der Marinade mischen und mit Salz, Pfeffer würzen.
3. Riesengarnelen salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Danach durch verquirltes Ei ziehen, in den Semmelbröseln panieren und in heißem Öl in einer Pfanne langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
4. Melonenscheiben kreisrund, leicht überlappend auf Teller legen. In die Mitte den Gurken-Tomaten-Salat verteilen, gebackene Riesengarnelen darauf setzen. Restliche Vinaigrette auf die Melonenscheiben und den Salat träufeln und mit Kresse bestreut servieren.

Quelle: Johann Lafers Rezeptdatenbank

26. Juni 2015, Jürg & Ruedi

LAMMNIERSTÜCKE IM ZUCCHETTI-PARMA-SCHINKENMANTEL, AUF BUNTEM GEMÜSE MIT PORTWEINJUS UND ROSMARINKARTOFFELN



Zutaten :

4 Lammnierstücke a 160 Gramm
4 Scheiben Parmaschinken
8 Zucchettischeiben, dünn geschnitten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
Portweinjus
Balsamico
Butter
Broccoli, Blumenkohl, Spargel und Rüebl
Frühlingskartoffeln

Zubereitung :

Lammnierstück einen Tag vorher im Olivenöl mit Rosmarin, Pfeffer und Thymian einlegen. Parmaschinken auslegen und Zucchettischeiben darauf verteilen, mit frischen Kräutern belegen, vorsichtig zusammenrollen und im Olivenöl heiss anbraten. Dann im Ofen warmstellen.

Frisches Gemüse Broccoli, Blumenkohl, Spargel und Rüebl kurz dünsten, mit Butter anschwanken und auf dem Teller anrichten. Das Lammnierstück draufgeben, Bratjus mit ein wenig Balsamico mischen, mit Butter aufmontieren und auf dem Fleisch verteilen, und mit Rosmarin-Kartoffeln servieren.

Quelle: Verena Prager

26. Juni 2015, Jürg & Ruedi

MILLEFEUILLE MIT ERDBEEREN UND RHABARBER

Zutaten

MILLEFEUILLE

1 Rolle Blätterteig, viereckig
Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen
weisser Hagelzucker

RHABARBER/FÜLLUNG

300 g Rhabarber, enthäutet, in 2 cm lange Stücke geschnitten
1 dl Portwein, rot
200 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft

RHABARBER/KOMPOTT

200 g Rhabarber, geschält, in feine Streifen geschnitten
1/2 Zitrone, Saft
60 g Zucker

GARNITUR

1 dl Vollrahm, geschlagen, in einen Spritzbeutel gefüllt
Puderzucker

ERDBEEREN

500g Erdbeeren
4 Stück für Dekoration ganz beiseitelegen, Rest in Scheiben schneiden

Zubereitung:

MILLEFEUILLE

Den Backofen auf 220 °C vorheizen, den Teig in gleich grosse Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Gabel einstechen, mit dem Eigelb bestreichen. Ca. 12 Minuten goldbraun backen.

RHABARBER/FÜLLUNG

Den Zucker karamellisieren, mit dem Portwein ablöschen und aufkochen. Die heisse Flüssigkeit auf den Rhabarber giessen und im geschlossenen Topf 15 Minuten garen.

RHABARBER/KOMPOTT

Den Zucker mit dem Rhabarber und dem Zitronensaft 30 Minuten ziehen lassen, kurz aufkochen, sofort vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

ANRICHTEN

Das Rhabarber-Kompott in vier Glasschälchen füllen, für das Millefeuille den Portwein-Rhabarber auf einer Blätterteig-Tranche anrichten. Die zweite Blätterteig-Tranche mit Erdbeeren belegen und mit einer dritten Tranche belegen und mit Hagelzucker bestreuen. Den Rahm zu einer Rosette formen und mit einer Erdbeere garnieren. Mit Puderzucker bestreuen.



Quelle: La Tavola

26. Juni 2015, Jürg & Ruedi