

Chnoche-Chuchi



Björns kulinarische Weltreise

16.11.2016

Tartare Multicolore

Zubereitung:

1. Die Tomaten halbieren und entkernen.

Die Tomaten in kleine- mittelgroße Würfel schneiden

Koriander mittelgrob hacken

Tomaten & Koriander in einer Schüssel mischen.

Kurz vor dem Servieren:

Tomatenwürfen mit Salz und Pfeffer würzen / abschmecken.

2. Avocado schälen, halbieren, Kern raus und in mittelgroße Würfel schneiden.

Avocado mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und etwas Zitronensaft in einer Schüssel abschmecken

3. Shrimps in mittelgroße Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Shrimps mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz Pfeffer abschmecken

4. Im Ring schichten:

Erst eine Avocado Schicht, dann eine Schrimp Schicht, obendrauf Tomatenwürfel.

Jede schickt ein wenig andrücken, und dann mit „Stampfer“ aus dem Ring drücken.

9 stk	Avocado
20 stk	Tomaten
800 g	Crevetten
ein wenig	Olivenöl
3 Zehen	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
1 handvoll	Koriander
2 oder 3 Stück	Zitronen



Erbsen Kokos Suppe mit Hünchenspiesse

Zubereitung:

1. Hühnerbrust längs in lange Streifen schneiden.
2. Ingwer schälen und fein reiben
3. Knoblauchzehen pressen
4. rote Chili fein hacken

Alles in einem Gefrierbeutel oder Schüssel geben, durchmischen und 1h marinieren

5. Scharlotten, Knoblauch und Kefirlimettenblätter fein hacken und in etwas Feff anschwitzen
6. Brühe hinzugeben und aufkochen
7. Erbsen hinzugeben und 2-3 Minuten kochen
8. Alles mit einem Pürrierstab fein pürieren
9. Kokosmilch hinzugeben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
10. Hühnerstreifen auf die Zitronengrasshalme aufspießen

Alles zusammen heiss servieren.

Suppe

	6 stk	Scharlotten
	4 stk	Knoblauchzehen
	5 stk	Kefirblätter
		Grüne
	2 stk	Chilischote
	1200 g	Tiefkühlerbsen
ca. 1500	ml	Brühe
	600 ml	Kokosmilch
	100 ml	Sojasauce

Hünerspiesse

1 stk	Ingwer
2 stk	rote Chili
1 stk	Knoblauchzehen
50 ml	Sojasauce
3 stk	hühnerbrust
12 stk	Zitronengras



Gefüllte Kalbsbrust

Vorbereitungen

Am Vorabend die Tasche in der Kalbsbrust mit Cognac ausreiben. Die Brotwürfel in der Milch einweichen. Zwiebeln und Schalotten würfeln und in etwa zehn Gramm Butter sanft anziehen. Zum Schluss so viele gehackte Kräuter dazumischen, wie es beliebt. Die Pfanne zugedeckt von der Platte ziehen und abkalteln lassen. Die gut geschälten Champignons in weiteren zehn Gramm Butter rundum kurz anziehen. Abkalteln lassen.

Zubereitung

- Den Backofen auf 220 Grad aufheizen.
- Das Fleisch mit dem gut ausgedrückten Brot, der Zwiebelmasse und dem Ei mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In die Kalbsbrust füllen, gut zunähen. Die restliche Butter aufschäumen lassen und den Braten auf allen Seiten anbraten. In den Backofen schieben und, mit den Zwiebelringen bedeckt, so lange braten, bis die Zwiebeln zusammenfallen und leicht gebräunt sind. Jetzt so viel Weisswein dazugiessen, bis dieser zwei Zentimeter hoch in der Pfanne steht. Im Backofen bis auf die Hälfte verdunsten lassen. Den Braten immer wieder begiessen und wenden. Die Temperatur auf 180 Grad zurückdrehen. So viel Bouillon dazugeben, bis diese auf halber Höhe des Bratens steht. Alles etwa 90 bis 120 Minuten unter häufigem Übergiessen braten. Nach einer Stunde der restlichen Bratzeit die Temperatur auf 150 Grad zurückdrehen.

Zutaten

2,5 Kilogramm	Kalbsbrust
100 Gramm	Weissbrotkrumen, gehacktes
200 Gramm	Kalbfleisch gehacktes
200 Gramm	Schweinefleisch
1,5 Deziliter	Milch
1 Zwiebel	
2 Schalotten	
1 bund	Petersilie
150 Gramm	kleine Champignons
1 Ei	
50 Gramm	Butter
2 Zwiebeln,	geringelt
Weisswein, Bouillon	



Rahmkabis:

Zwiebel, feingeschnittenen Speck und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den gehackten Wirsing zufügen, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und das Ganze bei mäßiger Hitze weich dämpfen lassen.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren und zu dem gegarten Kohl geben. Kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat schmackhaft würzen.

Unter das fertige, nicht mehr kochende Gemüse wird abschließend die Sahne gezogen

	Wirsing, geputzt, feingehackt
1	Zwiebel(n), (gehackt)
1 Stück(e)	Speck, fetten, klein
250 ml	Fleischbrühe
75 ml	Milch
1 EL	Mehl
1 TL	Butter
100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Serviettenknödel

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig 30 min lassen.

Rollen von 5-6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden (Folie z.B.: Toppits 2 in 1 Folie bis 160°). In leicht siedendes Wasser legen und in 30-40 Minuten gar ziehen lassen.

Serviettenknödel

625 g weisbrot +
Baguette, gewürfelt
5 Ei(er)
750 ml Milch
175 g Butter
3 zwiebeln
Petersilie, fein gehackte
Salz
Muskat



Cheese Cake im Glas

Zubereitung

Karamell

1. Für das Karamell den Zucker in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dabei nicht umrühren. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt und hellbraun bis mittelbraun wird, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren, bis der gesamte Zucker geschmolzen ist und eine schöne mittelbraune Farbe hat. Vom Herd nehmen.
2. In einem kleinen Topf den Schlagrahm erhitzen. Währenddessen die weiche Butter in kleinen Stückchen zum geschmolzenen Zucker geben und gut unterrühren. Vorsicht, das spritzt – die Tröpfchen sind extrem heiß und geben üble Brandblasen!
3. Den Topf mit dem karamellisierten Zucker zurück auf den Herd stellen und nach und nach auf drei Mal den heißen Schlagrahm dazu geben. Gut unterrühren. Dabei spritzt und blubbert es heftig, passt auf, dass ihr euch nicht verbrennt!
4. Das Karamell etwa fünf Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Keksbrösel

1. Die Kekse in einen großen Tiefkühlsack geben und mit einem Nudelwalker zu feinen Bröseln zerklopfen. Die Butter in kleine Würfel schneiden.
2. Die Haferflocken in eine Pfanne geben und auf dem Herd bei niedriger Hitze ohne Fett rösten, bis sie Farbe annehmen und leicht zu duften beginnen. Die Haferflocken in der Pfanne zur Seite schieben. Die Butterwürfel in die Pfanne geben und schmelzen, dabei ständig umrühren. Die Keksbrösel dazu geben und alles vermischen. Mit einem Kochlöffel vorsichtig rühren, bis sich die Masse verbindet. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Cheesecake-Creme

1. Die Schokolade grob hacken. Die Nüsse ebenfalls grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Sowohl von der Schokolade als auch den Nüssen jeweils 2 Esslöffel für die Dekoration zur Seite stellen.
2. Frischkäse, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer auf niedriger Stufe glatt rühren. In einer anderen Schüssel die Sahne schlagen, bis sie weiche Spitzen bildet. Die geschlagene Sahne auf zwei Mal vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben.
3. Die gehackte Schokolade und die abgekühlten Nüsse unterheben. In einem dünnen Strahl Karamellsoße in die Cheesecake-Creme gießen, dabei das Karamell vorsichtig mit dem Kochlöffel in die Creme marmorieren, nicht unterrühren! Das Karamell soll sich sichtbar durch die Creme ziehen.

Fertigstellung

Abwechselnd Keksbrösel und Cheesecake-Creme in die Gläser schichten. Mit Karamell, der zurückbehaltenen Schokolade und den Nüssen dekorieren.

Zutaten

Boden

	200 g	Butter
250-300	g	Vollkornkekse feine Haferflocken
	120 g	Haferflocken
	0	
Zutaten		Cheesecake-Creme
	800 g	Frischkäse,
	200 g	Zucker
	1,3 EL	Vanillezucker
	390 g	Schlagrahm
	100 g	Dunkle Schokolade
	100 g	Walnüsse
	0	
Zutaten		Karamell
	260 ml	feiner Zucker
	325 ml	Schlagrahm,
	40 g	weiche Butter

