

habsburg^{er}chuchi

club kochender männer ebikon

Kochabend vom 11. Dezember 2012 von Hämpu Rossier

CURRYSUPPE



LAMM MIT THYMIAN-JUS UND GEMÜSEBOUQUE

DAZU OFENKARTOFFELN



BEEREN TIRAMISU



CURRYSUPPE

Vorspeise für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

2 EL Öl (Erdnussöl)
250 g Zwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
2 EL Curry (Madrascurry od. Indischer Curry)
1 Stk. Ingwer
500 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
Salz

Zubereitung

Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken (der Ingwer kann auch auf der Rohkostreibe fein gerieben werden).

Zwiebeln und Knoblauch im Öl anbraten. Ingwer und Curry kurz mitrösten.

Mit der Hühnerbrühe und Kokosmilch aufgiessen, aufkochen und bei schwacher Hitze 30 Min. kochen.

Dann die Suppe pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz abschmecken.

LAMM MIT THYMIAN-JUS UND GEMÜSEBOUQUE

DAZU OFENKARTOFFELN

Hauptgericht für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Marinieren ca. 30 Min.

Fleisch

2	Lammrückenfilets (je ca. 200 g)
½ EL	milder Senf
½ TL	schwarze Pfefferkörner
1 EL	Thymianblättchen
½	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
½ TL	Salz
140 g	Bratspeck in Tranchen

Lammierstücke rundum dünn mit Senf bestreichen. Pfefferkörner, Thymian und Zitronenschale im Mörser fein zerdrücken. Lamm damit bestreuen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Lammrückenfilets salzen, mit Speck umwickeln. Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 4 Min. anbraten. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. fertig braten, warm stellen.

Jus

½ EL	Butter
2 dl	Fleischbouillon
1 dl	Weisswein
2 TL	Blütenhonig
3	Zweiglein Thymian
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter und alle Zutaten bis und mit Thymianzweiglein aufkochen. Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 1 dl einkochen, würzen.

Gemüse

½ TL	Butter
½	Zwiebel, in feinen Streifen
2 Stk.	Zucchini (ca. 370 g)
	längs halbiert, quer in ca. 7 mm dicken Scheiben
1 Stk.	gelbe Peperoni
	in ca. 2 cm grossen Rhomben
150 g	Champignons, je nach Grösse in Vierteln oder Sechsteln
1 TL	Kräutersalz
wenig	Pfeffer

Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen. Zucchini, Peperoni und Champignons kurz mitdämpfen. Gemüse salzen, ca. 10 Min. knapp weich köcheln.

Servieren:

Fleisch schräg in ca. 1 1/2 cm dicke Stücke schneiden, auf Tellern anrichten.

Thymian-Jus darüberträufeln.

Gemüsebouquet dazu servieren.

Ofenkartoffeln

600 g	Kartoffeln, mittelgross
6 EL	Olivenöl
1 EL	Oregano, getrocknet
2 TeL	Paprika, scharf, (Rosenpaprika)
2 Prise	Cayennepfeffer
	Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, dann sehr gut trocknen. Mitsamt der Schale in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. In eine grosse Schüssel geben.

Olivenöl, Oregano, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und schwarzen Pfeffer beifügen und alles sehr gut mischen. Auf das vorbereitete Blech verteilen.

Die Kartoffeln im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden.

BEEREN TIRAMISU

Dessert für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

24 Löffelbiscuits (ca. 120 g)
gut 1 dl starken Espresso
4 EL Amaretto oder Rum
200 g Mascarpone
4–5 EL Zucker
2 dl Dosenhalbrahm
200 g Beerenmischung, tiefgekühlt
etwas Schokolade- oder Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

1. Löffelbiscuits je einmal zerschneiden. Kaffee mit dem Amaretto (oder Rum) vermischen, Löffelbiscuits damit beträufeln und je ca. 4 Hälften auf den Boden eines Coupe-Glases geben.
2. Mascarpone mit Zucker und Halbrahm verrühren, je 1–2 Löffel davon auf die Biscuits geben. Mit einigen tiefgekühlten Beeren bedecken, dann wieder Biscuits, Mascarpone usw. Mit Mascarpone abschliessen.
3. Dessert im Kühlschrank mind. 30 Min. stehen lassen, es kann aber auch sofort serviert werden. Vor dem Servieren mit etwas Schokoladepulver bestäuben.