

Antritts-Chochete Christian Wick

30. November 2018

Fingerfood

Cervelat-Ananas/Mango-Basilikum-Stick

- 1x Cervelat für 2 Personen
- 1x ganze Ananas und/oder Mango
- 1 Packet Basilikumblätter
- 1 Packet lange Zahnstocher
- Dipp
 - Sauerrahm
 - Paprikapulver süß
 - Salz
 - Cayenne Pfeffer

Zubereitung

1. Cervelat halbieren und in längliche Stücke schneiden. Danach in heisser Pfanne mit Öl kurz anbraten. Abkühlen lassen.
2. Ananas/Mango in Stücke schneiden.
3. Dipp mit Sauerrahm, Paprika, Cayenne Pfeffer und Salz anrühren.
4. Cervelatstücke, Ananas/Mangostücke und Basilikumblätter abwechselnd auf den Zahnstocher stecken.

Cervelat-Ananas/Mango-Basilikum-Sticks mit Sauerrahm-Dipp begleitet von einem spanischen Cava auf die Apéro-Theke stellen.

Deftige Kartoffelcremesuppe mit Speck



Für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln, mehligkochende
- Salz
- ½ Liter Gemüsebrühe
- 300 g Lauch
- 50 g Speck, durchwachsener
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- Pfeffer schwarzer, frisch gemahlen
- 1 Msp. Majoran, getrockneter
- 100 g saure Sahne
- 2 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung (25 Minuten)

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit 1/2 TL Salz und der Gemüsebrühe zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.
2. Den Lauch gründlich putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Die Lauchstreifen in wenig kochendes Wasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen.
3. Den Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
4. Die gegarten Kartoffeln mit der Fleischbrühe im Mixer pürieren oder durch ein Passiersieb streichen.
5. Den Lauch mit dem Kochsud untermischen.
6. Das Öl erhitzen. Die Speckwürfel und die Zwiebelringe darin goldbraun braten und beiseite stellen.
7. Die Kartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer und dem Majoran abschmecken. Die saure Sahne unterrühren, die Speckwürfel, die Zwiebelringe und die Schnittlauchröllchen darüber streuen und die Suppe servieren.

Schweinebauch mit Soja-Honig-Marinade



Für 4 Personen

- 40 g frische Ingwerwurzel
- 2 Knoblauchzehe
- 2 EL flüssiger Honig
- 4 EL trockener Sherry
- 1 TL Fünf-Gewürzpulver
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Scheiben Schweinebauch (à ca. 120 g)
- 800 g Möhren
- 2 Packung (70 g) Radieschen-Sprossen
- 4 EL Öl
- Salz
- 2 EL brauner Zucker
- Alufolie

Zubereitung (30 Minuten)

1. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Für die Marinade Knoblauch, Ingwer, Honig, Sherry, Gewürzpulver und Pfeffer gut verrühren.
2. Fleisch trocken tupfen, nebeneinander in eine Form legen. Marinade gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 8 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden.
3. Möhren putzen, schälen und in feine Stifte schneiden. Sprossen waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Ein Backblech mit Folie auslegen. Fleisch abtropfen lassen und nebeneinander darauflegen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill (250 °C) auf der zweiten Schiene von oben von jeder Seite 6–8 Minuten grillen.
5. Zwischendurch mit restlicher Marinade bepinseln.
6. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen, Möhren darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen. Sprossen untermengen.
7. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Streifen schneiden. Gemüse und Fleisch auf 2 Portionstplatten anrichten.

Die Sättigungsbeilage Langkornreis



Für 4 Personen

- 300 g Langkornreis
- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- 600 ml Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung (15 Minuten)

1. Den Reis im Sieb kalt waschen. Abtropfen lassen.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf die Hälfte der Butter schmelzen. Zwiebel glasig andünsten. Die Brühe dazugießen, zum Kochen bringen.
3. Jetzt erst den Reis dazuschütten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze auf kleinste Stufe, Deckel drauf und etwa 20 Min. abwarten - nicht umrühren!
4. Wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist, den Topf vom Herd nehmen, ein Küchentuch zwischen Topf und Deckel klemmen und 10 Min. ausdampfen lassen. Reis mit einer Gabel auflockern, restliche Butter unterrühren.

Wichtig: Reis erst in die kochende Brühe, Deckel drauf, nicht umrühren!!!

Rum-Rosinen-Cashew-Sabayon



Für 4 Personen

- 6 Eigelb (Kl. M)
- 2 EL Zucker
- 32 EL Rum-Rosinen-Cashew-Flüssigkeit
- Handvoll Rosinen
- 12 Cashew-Nüsse

Zubereitung (25 Minuten)

1. Wasser in Bratpfanne aufkochen lassen.
2. Rosinen und Cashew-Nüsse dazugeben und unter stetem Rühren einkochen lassen.
3. Mit Rum übergießen.
4. Kalt stellen/15 Minuten ruhen lassen.
6. Eigelb, Zucker und Rum-Rosinen-Cashew-Flüssigkeit in einer Metallschüssel verrühren.
2. Im heißen, fast kochenden Wasserbad dick-cremig aufschlagen. Dann im kalten Wasserbad kalt schlagen.
3. Rosinen und zerkleinerte Cashew-Nüsse unterheben.