Männer Kochklub Willisau

Werner 17. Oktober 2017

Selleriesuppe mit Bratspeck

Crevettencocktail

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menü für 4 Personen

Selleriesuppe mit Bratspeck

Zutaten: 2 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln in feine Streifen, 900g Sellerie in kleinen Stücken, 1 Lt. Gemüsebouillon, roter Chili, entkernt, fein gehackt, 6 dl Milch, 200g Bratspeck in Tranchen, 2 dl Milch (heiss), 4 Ll Petersilie, fein geschnitten, 200g dunkles Brot (z. B. Roggenbrot), in Scheiben

Und so wird‘s gemacht:

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Sellerie und Chili andämpfen. Bouillon und Milch dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren.
2. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam sehr knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier sehr gut abtropfen.
3. Milch mit dem Milchschäumer oder dem Mixstab aufschäumen, auf die Suppe geben, Petersilie darüber streuen. Bratspeck und Brot dazu servieren.

Crevettencocktail

Zutaten: 200g saurer Halbrahm, 4 EL Ketchup, 1,5 EL Cognac oder Orangensaft, 1 TL Zitronensaft, 30g getrocknete Tomaten, fein gehackt, Salz, nach Bedarf, Pfeffer, nach Bedarf, 1 EL Olivenöl, 8 rohe, bis auf das Schwanzende geschälte Riesencrevetten-Schwänze (ca. 200 g), 1 Knoblauchzehe, in Scheibchen, Salz und Pfeffer, 200g Mini-Lattich, in feinen Streifen.

Und so wird‘s gemacht:

1. Cocktailsauce: Sauren Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Tomaten verrühren, würzen.
2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1 Min. braten. Hitze reduzieren, Knoblauch beigeben, Crevetten ca. 1 Min. fertig braten, würzen.
3. Lattich und Cocktailsauce auf die Teller verteilen, Crevetten darauf anrichten.

Zusatzinformationen

4. Kann auch in 4 Gläser von je ca. 2 dl serviert werden
5. Statt Riesencrevetten gekochte Cocktailcrevetten (MSC), abgetropft, verwenden. Statt Mini-Lattich Eisberg- oder Kopfsalat verwenden.
6. Cocktailsauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Wiener Schnitzel mit Lauwarmen Kartoffelsalat das Original aus Wien

7. Zutaten: 4 Kalbsschnitzel à 130 – 140 g, 2-3 Eier, 20 ml Vollrahm, Mehl, Semmelbröseln (mit der Raffel nicht zu fein zerkleinertes, altes, trockenes Weissbrot), Rapsöl/Butterschmalz (Eingesottene- Butter)-Gemisch (1:1), 1 nussgrosses Butterstück, Salz, Pfeffer,
8. 1Kg Kartoffeln, festkochend, 1 Bund Radisichen, 250 ml. Gemüsebouillone, 4 El Essig, 1 El Senf, Salz, Blattpetersilie, gehackt, frische, halbe Zitrone, Preiselbeermarmelade

Und so wird‘s gemacht:

Kalbsschnitzel je zwischen 2 ausgelegten Frischhaltefolien auf ca. 3mm gleichmässig und vorsichtig, aber nicht zu dünn, klopfen.
Eier mit Vollrahm und etwas Salz mit einer Essgabel nicht zu stark verquirlen, so dass noch etwas Eiweiss sichtbar bleibt. Die Kalbsschnitzel kurz mit kaltem Wasser abspülen (befeuchten), auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel nun in Mehl wenden und gut abklopfen, jetzt durch die Ei/Rahm-Mischung ziehen, in den Semmelbröseln wenden, bis beide Seiten gut bedeckt sind. Panade nicht andrücken und so schnell wie möglich in einer genügend grossen Pfanne, ca. 3 cm hoch, die mit Rapsöl/Butterschmalz-Gemisch gefüllt ist, wie folgt, schwimmend ausbacken. Zu Beginn sollte die Fetthitze 160 Grad betragen. Die panierten Kalbsschnitzel unter ständigem, vorsichtigem Schwenken bei steigender Hitze (nicht über 180 Grad) goldgelb ausbacken. Vor Beendigung des Backens das Backfett mit einem Butterstück verfeinern. Servieren Sie dazu eine frische, halbe Zitrone zum Beträufeln und gegebenenfalls Preiselbeermarmelade.

Lauwarmer Kartoffelsalat Geschwelte Kartoffeln > Kartoffeln, Radieschen und Schnittlauch in Scheiben schneiden und in einer Schüssel miteinander vermengen. Die heisse Bouillon mit Essig und Senf verquirlen und über das Gemüse giessen. 20 - 30 Minuten ziehen lassen, dann mit Salz und Essig abschmecken.

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten: 150 g Mehl, 2,5 dl Milch, 1 Prise Salz, 2-3 EL Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiss, steif geschlagen, 50 g Butter, 1 Messerspitze Backpulver, 40 g Rosinen und Puderzucker zum bestäuben.

Und so wird‘s gemacht:

1. Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.
2. Eischnee sorgfältig darunterziehen.
3. Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüber streuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen.
4. Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreissen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.
5. Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.

Selbstgemachter Apfelmus (Viel Schälarbeit, aber es lohnt sich)

Zutaten:

500g Äpfel, ½ Tasse Wasser

Und so wird‘s gemacht:

6. Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zum Schluss noch mal waschen.
7. Den Boden eines Topfes mit dem Wasser belegen und mit den Äpfeln füllen. Nun bei mittlerer Hitze erwärmen. Solange rühren bis der gewünschte Zustand erreicht wurde. Stückiger oder ganz glatt mit dem Stabmixer!
8. Variationen: Statt Wasser kann man auch Weisswein nehmen, falls der Apfelmus für ein Dessert oder Kuchen genutzt wird. (Rum)rosinen wären auch eine Idee.