

Kochevent am 27.05.2006

bei Maria und Schnarri

*Rucolasalat
mit Hummerkrabben und Jacobsmuschel
Stangenbrot*

*Malloquinisches Wildkaninchen
mit Runzelkartoffeln*

*Orangenfilets
abgestäubt mit Pfeffer und Zimt
und Vanilleeis*

*2005 Tariquet
Roséwein*

Vorspeise

Rucolasalat

&

Hummerkrabben

&

Jacobsmuschel

Ensalada rucola & gámbaro & viera

Zutaten für den Rucolasalat

Rucolasalat
Olivenöl
Salz
Zucker
Weißen Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
Etwas Wasser
Balsamico auf dem Zerstäuber
Stangenbrot

Zubereitung des Rucolasalat

1. Vorarbeiten:

Den Rucola waschen. Ev. grobe Stiele aussortieren.
In ein Küchenhandtuch geben und vor der Haustür trocken schleudern.

2. Die Salatsauce:

Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz Pfeffer, und einer Priesse Zucker eine Salatsauce machen.

Eine Mischung von ca. 2 -3 Teilen Öl auf 1 Teil Zitronensaft ist ok.

Bei der Menge, müsst Ihr halt selbst schauen.

Probieren, wenn die Sauce zu sauer ist, etwas warmes Wasser zu geben.

Den Salat in eine große Schlüssel geben und mit der Sauce benetzen.

3. Servieren:

Stangenbrot aufschneiden und auf den Tisch geben.

Den Salat von der Schlüssel in Teller aufteilen und mit dem Zerstäuber 2 – 3 Stöße Balsamico darüber stäuben.

Salat und die Meerstiere zusammen servieren.

Zutaten für die Hummerkrabben

Hummerkrabben (was sonst?)
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung der Hummerkrabben

1. Vorarbeiten:

Die Krabben trocken tüpfen.

2. Am Herd:

Die Krabben eventuell auf verschiedene Pfannen aufteilen und mit Olivenöl anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss ein bis 2 TL Zitronensaft in die Pfanne geben und die Krabben nochmals schwenken

3. Servieren

Die Krabben zusammen mit den Jakobsmuscheln auf der Platte anrichten und auf den Tisch geben.

Zutaten für Dip

Salz
Cayenne-Pfeffer
Zitronensaft
Jogurt
Creme Frischli
Sahne
3 Knoblauchzehen

Zubereitung Dip

1. Zubereitung

Einem Becker Jogurt, einem halben Becker Creme Frischli, zu einer Creme verrühren. Ev. mit etwas Sahne verflüssigen. Die 3 Knoblauchzehen hacken und mit dem Messerrücken und etwas Salz zermahlen. 1 TL Zitronensaft und den Knoblauch in die Creme hinzugeben und verrühren, mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

2. Servieren

Den Dip auf zwei Schälchen aufteilen und auf den Tisch stellen

Zutaten für die Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln
Butter
Salz aus der Mühle

Zubereitung der Jakobsmuscheln

1. Vorarbeiten:

Die Muscheln trocken tupfen.

2. Am Herd:

In der beschichteten Pfanne ein wenig Butter schmelzen und die Muscheln bei schwacher Hitze braten. Vorsicht! Die Dinger sind schnell durch.

3. Servieren

Die Muscheln etwas salzen und zusammen mit den Krabben auf der Platte anrichten und auf den Tisch geben.

Hauptgang

Mallorquinisches Wildkaninchen

&

Runzelkartoffeln

Mallorquina Conejo & Papas Arrugadas

Zutaten für das Kaninchen

12 Kaninchenschenkel
12 Tomaten
6 Zwiebeln
4 Selleriestangen
Möhren
1 Knoblauchzehe
2TL Tomatenmark
150gr Speckwürfel
160ml Weißwein
800ml Kalbsfond
2 Lorbeerblätter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Tütchen Safran
frisches Oregano,
4 Thymianzweige,
3 Pimentkörner,
Petersilie,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Olivenöl.
Eine Zitronenhälfte

Zubereitung des Kaninchens

1. Vorarbeiten:

Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen.
Die Zwiebeln in Würfel schneiden.
Den Sellerie waschen und in Würfel schneiden.
Die Möhren schälen und in Würfel schneiden.
Die Kaninchenschenkel salzen und pfeffern.
Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Am Herd:

Im Kasserolle Olivenöl erhitzen und die Kaninchenschenkel rundherum anbraten und wieder aus der Kasserolle heraus nehmen.

Zwiebelwürfel, Möhrenwürfel, Selleriewürfel in der Kasserolle glasig andünsten.
Dann das Tomatenmark ebenfalls hinzu geben und Farbe nehmen lassen.
Das Ganze mit dem Weißwein und ca. 200 ml Kalbsfond ablöschen.
Nun die Kaninchenteile wieder einlegen und soviel Kalbsfond hinzugeben, dass alle Kaninchenteile damit bedeckt sind.

Für ca. 30 – 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Ev. etwas Kalbsfond nachgießen.

Nach ca. 25 Minuten die Tomatenviertel, die Lorbeerblätter, das Paprikapulver, die Safranfäden, den Knoblauch, Thymianzweige, 3TL gehacktes Oregano, 3 gemörserte Pimentkörner und 1TL Zitronensaft hinzugeben

Den Speck in einer Pfanne kurz anbraten.

3. Servieren:

Kurz vor dem Servieren die Petersilie hacken und mit den Speckwürfeln zu dem Kaninchen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken..

Pro Person einen Schenkel und etwas Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Den Rest in eine Schüssel geben und auf den Tisch stellen

Zutaten für die Runzelkartoffeln

1,2kg – 1,5kg kleine festkochende Kartoffeln
5El grobes Meersalz

Zubereitung der Runzelkartoffeln

1. Vorarbeiten:

Die Kartoffeln gründlich waschen, ev. abbürsten.

2. Am Herd:

Die Kartoffeln in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken.

Sobald das Wasser kocht das Salz hinzugeben.

Dann ein Küchentuch falten, über den Topfbreiten und den Topfdeckel wieder auflegen.

Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln ca. 25 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.

Dann das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln im Topf (ohne Deckel) wieder auf den Herd stellen. Unter gelegentlichem Rütteln bei schwacher Hitze so lange offen ausdampfen lassen, bis die Haut runzlig wird und eine typische leichte Salzschrift entstanden ist.

3. Servieren

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und auf den Tisch stellen.

Nachspeise

Orangen mit Zimt und Pfeffer

&

Vanilleeis

Naranjada con canela e ají & mantecado

Zutaten

8 Orangen
Zimtpulver
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Orangelikör
Minze
Vanilleeis
Caramellsauce

Zubereitung

1. Vorbereitung:

Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die bittere weiße Haut entfernt wird. Die Orangen dann in ca. 5 – 7mm starke Scheiben schneiden.

2. Servieren:

Die Scheiben von ca. einer Orange auf einen Teller schön platzieren. Mit Orangelikör beträufeln.

Dann die Orangen mit Zimtpulver leicht bestäuben und schwarzen Pfeffer aus Mühle darüber mahlen.

Eine Kugel Vanilleeis auf den Teller setzen und mit Caramellsauce und Minze ausgarnieren