

KOCHGRUPPE SCHARF KOCHT MIT FKK

Kartoffel-Safran-Suppe mit Crevettenspiesschen

**

Spargel – Panna-Cotta mit Parmesan-Schinken Cracker

**

Gitzi mit Stampfhärdöpfel

**

Ananas-Carpaccio mit Vanilleglacé und Himbeeren

.....

Weine:	Apéro + Vorspeise	Epesses
	Hauptgang	Senza Parole

.....

Rezepte ohne Angaben sind für 4 Personen

Kartoffel-Safran-Suppe mit Crevettenspiesschen

Vor- und Zubereitungszeit: (ca. 40 Minuten)

Zutaten Suppe:

- ½ EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 600 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 1 Liter Hühnerbouillon
- ca. 10 Safranfäden
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 2 EL saurer Halbrahm
- einige Safranfäden zum Garnieren



Zubereitung

Suppe: Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Kartoffeln mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Safran begeben. Flüssigkeit aufkochen, Hitze reduzieren, Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen. Suppe anrichten, sauren Halbrahm darauf verteilen, mit Safranfäden garnieren.

Zutaten Crevettenspiesschen:

- 8 geschälte rohe Riesencrevetten
- 4 Holzspiesschen
- 2 EL Chiliöl
- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- Evtl. Fleur de Sel

Zubereitung:

Crevetten: Je 2 Riesencrevetten an ein Spiesschen stecken. Öl und Petersilie mischen. Crevetten damit bestreichen. Bratpfanne heiss werden lassen, Crevetten beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten. Crevetten salzen, zur Kartoffelsuppe servieren.

- 500 g Spargel
- 300 ml Sahne
- 1 Vanilleschote(n)
- Salz
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g Parmesan, gerieben
- 50 g Rohschinken
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 1 Limette



Zubereitung / Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Den Spargel schälen, das Ende abschneiden, die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelspitzen knapp abschneiden und aufheben.

Die Sahne aufkochen, Vanilleschote aufschlitzen und mit reichlich Salz und den Spargelscheiben beifügen, etwa 15 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen, Masse pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, der noch heißen Spargelsahne begeben, falls notwendig, durch ein Sieb streichen. Die Spargelmasse in Gläser füllen, kühl stellen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Für die Cracker den Schinken (wirklich sehr fein!) hacken, mit Parmesan und reichlich Pfeffer mischen. Mit Hilfe eines runden Ausstechers von etwa 6 cm Durchmesser je einen Löffel der Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, flach drücken. Ausstecher entfernen. Das Blech in der Mitte in den Ofen schieben, die Cracker bei 220 Grad etwa 6 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Spargelspitzen garen. Das Wasser vorher aromatisieren mit Salz, Zucker und etwas abgeriebener Limettenschale. Die Spargelspitzen halbieren und die Panna-Cotta damit garnieren. Die Cracker ebenfalls dazu geben.

Die Panna-Cotta kann vorbereitet werden. Die Cracker ebenfalls, sie müssen aber in einer Blechdose aufbewahrt werden, damit sie nicht weich werden.

Zutaten für 4 Personen

1.2 kg Gitzivoessen
200g Rüebl in Würfel geschnitten
150g Sellerie in Würfel geschnitten
50g Lauch geschnitten
200g Zwiebeln grob geschnitten
4 Knoblauchzehen halbiert
1l Bratensauce mit Rotwein
1dl geschlagener Rahm
2 Nelken
1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer, Bouillonpaste, Schnittlauch, Butter



Zubereitung:

Gitziflisch anbraten, Gemüse ebenfalls anschwitzen
Sauce zugeben und alles ca. 45 – 60 Minuten schmoren lassen. Sauce ev. Abbinden. Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm unterziehen. Voessen mit Schnittlauch bestreuen.
Dazu servieren wir Stampfhärdöpfel mit Trüffelbutter

Ananas-Carpaccio mit Vanilleglacé und Himbeeren

(Rezept für ca. 10 Personen)

1 Ananas
Himbeeren für Deko
1 Zitrone
1 Vanilleschote
125 g Zucker
12 ml Wasser
Vanilleeis (oder evtl. Nusseis)



Krokant:

60 g Mandeln
60 g Zucker
3 EL Wasser (+nach Belieben 1 TL Butter)

Zubereitung

Machen Sie einen Sirup, indem der Zucker und das Wasser mit der Vanilleschote (längs aufgeschnitten) zum Kochen gebracht werden. Ein wenig Zitronenschale, Zitronensaft hinzufügen und sobald die Ananas geschnitten sind, die feinen Scheiben damit marinieren.

Die frische Ananas in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Küchenmaschine.

Marinieren Sie die Ananasscheiben in der Mischung für einige Stunden.

Mandelkrokant herstellen: Hacken Sie die geschälten Mandeln mit einem Messer in die gewünschte Größe. Dann Wasser mit Zucker (toll auch mit Vanillezucker) in eine erhitzte, beschichtete Pfanne geben. Wenn sich diese Masse leicht hellbraun färbt, geben Sie die gehackten Mandeln hinzu. Die Hitze ein zwei Stufen herunterdrehen. Wir wollen nicht, dass alles schwarz wird. Bitte ab jetzt stetig rühren und bitte nichts anbrennen lassen. Wird die Masse (der Zucker) zu trocken, können Sie ruhig noch Wasser hinzugeben. Wenn die Mandeln den Bräunegrad erreicht haben, den Sie sich wünschen, auf Backpapier geben und verteilen. Abkühlen lassen und dann mit einem Messer in die gewünschte Größe zerteilen.

Ananascarpaccio auf großen, flachen Tellern fächerartig verteilen. Je eine Kugel (oder nach Belieben auch mehr) Eis draufsetzen und mit Eis, Sauce und Himbeeren und Krokant verzieren.