

Club der heissen Pfannen



Februarmenü
2011



Drink

Felchenmousse

Jakobsmuscheln mit Vanilleöl

Schnecken - Spiessli

Gefüllte Tomaten

**Mandarinen - Creme
mit Mandelkrokant**

Drink

Vor- und zubereitungen: ca. 10 Min.
Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

150 g tiefgekühlte Beerenmischungen, 50 g beiseite gestellt
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Wasser
1 Zweig Rosmarin
1 Flasche Champagner, kalt

Beeren und alle Zutaten bis und mit Rosmarin ca. 5 Min. köcheln.
Durch ein Sieb streichen, auskühlen, in die Gläser verteilen. Champagner dazugießen, restliche Beeren begeben.



Felchenmousse

Vor- und zubereitungen: ca. 15 Min.
Für 4 Gläsli von je ca. 1 dl

1 Esslöffel Butter
1 Schalotte
400 g Felchenfilets (ohne Haut)
1/2 Teelöffel Salz
100 g Crème fraîche
2 Esslöffel Estragon
1/4 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer

fein gehackt
allfällige Geräten mit der Pinzette entfernen
grob geschnitten

Butter warm werden lassen.
Schalotte andämpfen. Filets darauf
legen, salzen, zugedeckt ca. 6
Min. dämpfen, etwas abkühlen.
Filets mit einer Gabel zerzupfen.
Crème fraîche und Estragon
daruntermischen, würzen, Mousse
in Gläser verteilen.



Jakobsmuscheln mit Vanilleöl

Für 4 Personen

- 1 1/2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Vanillestängel längs aufgeschnitten, Samen auskratzt
- 8 Jakobsmuscheln
- 1 Avocado in Würfeli
- 1 Zitrone nur 1 EL Saft
- 1/4 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Teelöffel Coop Fine Food
 Crema di Balsamico

Olivenöl in ein weites Gefäss geben. Vanillestängel mit den Samen zum Öl geben, ca. 1 Std. zugedeckt ziehen lassen, Stängel entfernen. Wenig Vanilleöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Muscheln einseitig rhombenförmig einschneiden, beidseitig je ca. 1 Min. braten.

Avocadowürfeli mit Zitronensaft beträufeln, auf Teller anrichten. Muscheln dazulegen, beides würzen, mit Vanilleöl und Crema di Balsamico beträufeln.



Schnecken - Spiessli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen

Vorbereiten:

Ofen auf 60 Grad vorheizen,
Platten und Teller vorwärmen.



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 4 Pouletbrüstli (je ca. 130 g) | längs in zwei je ca. 1 cm dicke Plätzli schneiden, flach klopfen |
| 4 Esslöffel Pesto | Poulet damit bestreichen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen |
| 8 Tranchen Mostbröckli | je 1 Tranche darauf legen, satt aufrollen |
| 8 Holzspiesschen | Schnecken-Spiessli formen (Bild) |
| Bratbutter zum braten | in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli portionenweise rundum ca. 8 Min. braten, warm stellen |
| 3/4 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer | Spiessli würzen |



Schnecken-Spiessli formen
Je 4 Rollen aneinander legen,
4 Holzspiesschen in gleich-
mässigem Abstand längs hin-
durchstechen.
Rollen mit einem langen
Messer in gleichmässigen Ab-
ständen zwischen den Holz-
spiesschen durchschneiden.



Gefüllte Tomate

Für 4 Personen

8 mittelgrosse Tomaten

Deckel abschneiden, aushöhlen, salzen

Füllung

350 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt

weich kochen, durchs Passe-vite treiben

1 dl Rahm

1 Ei, Klasse „Extra“, verklopft

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Bund Petersilie, fein gehackt

3/4 Teelöffel Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Käsewürfeli, nach Belieben

mit den Kartoffeln gut mischen. In die Tomaten füllen, in eine ofenfeste Form stellen

1 Esslöffel Margarine oder Butter

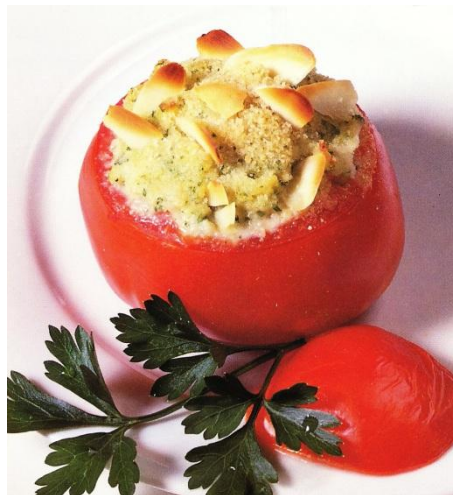
flüssig werden lassen, Füllung bepinseln

2 Esslöffel Paniermehl

darüber streuen

Gratinieren

Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Mit glattblättrigen Petersilien garnieren.



Mandarinen - Creme mit Mandelkrokant

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühlstellen: ca. 1 Std.

Zutaten:

Creme

6 - 8 Mandarinen oder Clementinen nur Saft (ergibt ca. 3 dl)
2 Esslöffel Zitronensaft
80 g helles Marzipan gerieben
1 Vanillestängel längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 Esslöffel Maizena
2 frische Eier
50 g Zucker

1 dl Rahm



Krokant

20 g Mandelstifte
50 g Zucker
1/2 Esslöffel Wasser

Zubereitung

Creme: Mandarinsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, zugedeckt auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.

Krokant: Mandeln in einer Chromstahlpfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, dicht auf ein Backpapier geben. Zucker und Wasser in derselben Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein mittelbrauner Karamell entsteht. Karamell über die Mandeln giessen. Mandelkrokant ca. 15 Min. auskühlen, dann in Stücke brechen. Mandarinen-Creme damit verzieren.