



Hobbyköche Birmichelle

“Kochen mit Alkohol”

424. Chochete vom 17. November 2014

Menü

Kürbiscremesuppe mit Amaretto



Hirschsteaks mit Mango-Whiskey-Sauce



Amaretti-Kirsch Dessert

En Guete wünscht,
Bernhard

Kürbiscremesuppe mit Amaretto

Zutaten (4 Personen)

20 g Butter
1 EL Zucker
1.5 dl Weisswein
500 g Speisekürbis, klein gewürfelt
6.5 dl Geflügelbouillon
3.5 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Amaretto

Zubereitung

Zucker in einer Pfanne leicht karamelisieren, mit Wein ablöschen und auf grosser Hitze etwas einkochen lassen.

Kürbis begeben, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen und zugedeckt auf kleiner Flamme 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterflocken zur Suppe geben, mit Amaretto parfümieren und sofort servieren.

Rezept aus:

“Ganz schön ausgekocht” von Kuhn Rikon - Kochen mit Hotpan

Hirschsteak an Mango-Whiskey-Sauce

Zutaten (4 Personen)

4 Steaks vom Hirsch (Entrecôte)
2 EL Butterschmalz
1 Mango, frisch
2 EL Crème fraîche
100 ml Whiskey
300 ml Wildfond
2 EL Weinessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Steaks beidseitig mit Whiskey einpinseln und etwa 45 Minuten marinieren lassen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in zirka 2 Zentimeter grosse Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wildfond aufkochen.

Die Steaks in Butterschmalz von beiden Seiten zirka 2 Minuten anbraten. Das Fleisch anschliessend in Alufolie wickeln und im Backofen bei 80° mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Mit dem restlichen Whiskey den Bratensatz lösen und die Mango-Brühe und den Weinessig dazugeben. Anschliessend die Crème fraîche einrühren. Die Sauce auf die gewünschte Dicke reduzieren. Bei Bedarf mit etwas Mehl binden. Das Fleisch aus der Alufolie nehmen. Den ausgetretenen Bratensaft in die Sauce einrühren.

Zum Anrichten den vorgewärmten Teller einen Saucenspiegel geben, die Steaks schräg durchschneiden und auf das Saucenbett drapieren.

Rezept von:

<http://www.lecker-whiskyclub.de/hirschsteak-an-mango-whiskey-sauce/>

Beilagen

Zutaten (4 Personen)

Rosenkohl, 4 Hand voll

50 g Speck

1 EL Butterschmalz

Salz

16 kleine Kartoffeln

Olivenöl

grobes Meersalz

Zubereitung

Rosenkohl

Rosenkohl rüsten. Anschliessend den Rosenkohl in kochendes Salzwasser geben und zirka 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Speck fein hacken und in Butterschmalz anbraten. Den Rosenkohl dazugeben und einige Minuten zusammen weiterbraten.

Kartoffeln

Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln waschen und längs halbieren. Mit Olivenöl marinieren, salzen und sie auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Kartoffeln zirka 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene backen.

Amaretti-Kirsch Dessert

Zutaten (6 Personen)

200 g Sahne
500 g Mascarpone
1 Tüte Kekse (Amaretti)
1 Glas Sauerkirschen (400 g)
40 g Schoko-Streusel
Zucker
Amaretto

Zubereitung

Alle Amaretti (bis auf 6 Stück für Deko) in Amaretto einweichen bis sie leicht matschig sind.

Kirschen gut abtropfen lassen. Sahne fast steif schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Nach Belieben mit Zucker süßen. Kirschen unterheben und mit den eingeweichten Amaretti in eine Schüssel oder in einzelne Gläser schichten (oben und unten jeweils eine Schicht Creme).

Die Creme nun für zirka eine Stunde kalt stellen.

Vor dem servieren mit den zurückbehaltenen Amaretti dekorieren und mit Schoko-Streuseln bestreuen.

Rezept von:

<http://www.chefkoch.de/rezepte/201681085409610/Amarettini-Kirsch-Nachspeise.html>