

Culiomania Menü 14. Januar 2017

Apéritiv

Marokkanischer Orangensalat mit Fenchel und Oliven

Curry-Kokossuppe mit Garnelen

*Kalbsnierstück mit Walnussbutter
auf Kohlrabiragout*

Limetten-Chili-Eis

*Dazu serviert Ihnen der Sommelier des Hauses
einen passenden Wein aus Südtalien*



Orangensalat mit Oliven und Fenchel

aus Marokko

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Orangenfilets und ausgetretenen Orangensaft, sowie Fenchelscheiben in die Marinade geben. Mindestens 30 min im Kühlschrank ziehen lassen. Granatapfelkerne und Oliven untermischen. Kurz vor dem Servieren die Minze zufügen und mischen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

2 Knolle/n	Fenchel, geputzt, in hauchdünne Fächer geschnitten
1	Zitrone(n), Saft davon
	Salz und Pfeffer
8 EL	Olivenöl
6	Orange(n), filetiert, in Stücke zerteilt
2	Granatapfel
240 g	Oliven, schwarz, ohne Kerne, in Scheiben geschnitten
1 Bund	Minze, fein gehackt

Verfasser: sweeterassugar



35 min. • leicht

Curry-Kokossuppe mit Garnelen

Zutaten für 8 Portionen

32 ganze Garnelen

4 Knoblauchzehen

4 cm Ingwer

2 Stiel Zitronengras

6 EL Öl

2 Limette

800 ml Geflügelbrühe

4 EL Fischsauce

800 ml Kokosmilch (Dose, ungesüßt)

4 TL rote Currypaste

2 rote Chilischote

1

Garnelen putzen und das Fleisch aus den Schalen lösen. Den Rücken einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Schalen und Garnelen getrennt in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen.

2

Knoblauch und Ingwer schälen und beides fein hacken. Zitronengras andrücken.

3

1 EL Öl in einem Wok erhitzen und Garnelenschalen mit Köpfen darin unter Rühren leicht anbraten. Zitronengras, Ingwer und Knoblauch und dazu rühren, dann sofort mit Brühe ablöschen, zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln, dann durch ein feines Sieb gießen.

4

Chili in dünne Ringe schneiden.

5

Zesten der Limette abziehen und Saft auspressen.

6

Restliches Öl im Wok erhitzen und Garnelen scharf anbraten. Currypaste und Chili mit anschwitzen und mit gekochtem Fond sowie Kokosmilch ablöschen. Limettenzesten zugeben und ca. 2 Min. gar ziehen lassen. Mit Limettensaft und Fischeauce abschmecken und servieren.



2. Hauptgang: ***Kalbsfilet mit Walnussbutter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout von Johann Lafer***

Zutaten für vier Portionen:

700 g	Kalbsfilet
50 g	Butter
1 EL	Semmelbrösel
50 g	Walnusskerne
4 Scheiben	Bacon
600 g	Kohlrabi
2	Schalotten
4 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
30 g	Kirschen, getrocknet
50 ml	Portwein, weiß
50 ml	Gemüsefond
1/2 Bund	Petersilie, glatt
2 EL	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und in jedes Medaillon eine Tasche einschneiden.

Die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Die Semmelbrösel und die abgekühlten Walnüsse unter die Butter mischen. Die Buttermasse anschließend in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Taschen der Kalbsfilets füllen.

Je eine Scheibe Bacon um jedes Medaillon wickeln und mit Küchengarn fixieren. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne erhitzen, zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Kalbsmedaillons darin anbraten. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten garziehen lassen.

Für das Kohlrabi-Kirsch-Ragout den Kohlrabi sowie die Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit dem restlichen heißen Olivenöl anschwitzen. Den Honig und die Kirschen zugeben und mit dem Portwein ablöschen. Den Gemüsefond hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten bei milder Hitze garen.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Abschließend die Crème fraîche mit der fein gehackten Petersilie unter das Gemüse mischen und auf Tellern anrichten.

Die Kalbsmedaillons vom Küchengarn befreien, zusammen mit dem Kohlrabi-Kirsch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.



Limetten - Chili - Eis

leichtes, frisches Dessert, super im Sommer, perfekt auch im Winter nach einem schweren Essen

Die Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und sehr fein(!) würfeln (das Rezept basiert auf 2 kleinen Thai-Chilies).

Den Joghurt mit der sauren Sahne, Chiliwürfeln, Puderzucker, Limettensaft und Limettenschale gut verrühren.

Die Mischung in kleine Gläser füllen und in die Gefriertruhe stellen. Die Gläser 15 Minuten vor dem Servieren heraus holen und evtl. gehackte Pistazien oben darauf streuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 4 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

4	Limette(n), unbehandelt
4	Chilischote(n), rote
500 g	Naturjoghurt
200 g	saure Sahne
240 g	Puderzucker
evtl.	Pistazien, gehackt, ungesalzen

Verfasser: Trizianah

Einkaufsliste Culiomania 14.01.2017

	Apéro	Vor speise	2. Gang	Haupt gang	Dessert	Total		Gekau ft
Fencheknollen		2				2	Stk.	
Zitrone		1				1	Stk.	
Orangen		6				6	Stk.	
Granatapfel		2				2	Stk./Pack	
Minze (Bund)		1				1	Bund	
Knoblauchzehen			4			4	Stk.	
Ingwer (cm)			4			4	cm	
Zitronengras (Stiehle)			2			2	Stk. Stiehle	
Limetten (Stk)			2		4	6	Stk.	
Chilischote rot (Stk)			2		4	6	Stk.	
Kohlrabi (g)				1000		1000	g	
Schalotten (Stk)				4		4		
Petersilie glatt (Bund)				1		1	Bund	
Kokosmilch (ungesüsst)			800			800	ml	
Butter (g)				100		100	g	
Crème fraîche (EL)				4		4	EL	
Naturjogurt (g)					500	500	g	
Sahne sauer (g)					200	200	g	
Garnele/Scampi			32			32	Stk.	
Semmelbrösel (EL)				2		2	EL	
Speckstreifen (stk)				16		16	Stk.	
Olive Schwarz (g)		240				240	g	
Geflügelbrühe (ml)			800			800	ml	
Fischsauce (EL)			4			4	EL	
Currypaste rot (TL)			4			4	TL	
Walnusskerne (g)				100		100	g	
Oliveöl (EL)		8	6	8		22	EL	
Kirschen/Cranberries getrocknet (g)				60		60	g	
Portwein weiss (ml)				100		100	ml	
Gemüsefond/bouillon (ml)				100		100	ml	
Honig (EL)				2		2	EL	
Puderzucker (g)					240	240	g	
Pistazien gehackt ungesalzen (Säcklein)					1	1	Säcklein	