

Erbsenschaum mit Onsen- (theoretisch)

Orientiert habe ich mich an dem Rezept von Campbell, inspiriert hat mich der Besuch im Gamper vor ca. 2 Jahren, weil da hab ich das gegessen. Und obwohl ich extrem grippig und schlapp war hat mir das so gut geschmeckt dass ich es nachkochen musste. Das ist jetzt der 2. Versuch vom Re-engineering. Nr. 1 war geschmacklich gut, aber nicht so stabil. Darum diesmal plus Xhantan, 1 kleine Kartoffel und temperieren auf 55°C wo warme Schäume angeblich am stabilsten sind.

Erbsenschaum (30 Minuten, 8 Portionen)

- 250 g Hühnersuppe
- 80 g mehliges Kartoffeln
- 400 g gefrorene Erbsen
- 20 g Butter
- 130g Halbrahm
- 70 g Vollmilch
- 0.5 g Xhantan (2 Messerspitzen)
- Salz
- 2 Patronen N02





Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und In der Hühnerbouillon ganz weich kochen. Die Erbsen – es waren gefrorene- 4 Minuten in Salzwasser kochen. Bouillon mit Kartoffeln, Erbsen, Butter, Xhantan, Rahm und Milch gründlich mixen. mit Hilfe eines Teigschabers durch das Sieb in den 1 l ISI Whip passieren. Wie man sieht bleiben doch 1-2 Esslöffel Erbsenhäutchen zurück. Mit 2 N02 Kapseln aufschäumen. Um im Wasserbad bei 55-60°C warmstellen. Die Und diesmal war der Schaum perfekt!!! Stabil und schaumig über 15 Minuten.

Dafür habe ich feststellen müssen dass ich in geistiger Umnachtung zwar die Onseneier brav für 45 Minuten in das Wasserbad getan habe, aber leider bei 72°C statt 65°C . Also

gab es heute keine Onseeneier sondern wachsweiße :-(. Aber beim dritten Mal wird es dann perfekt! Und man sieht das Ei sehr hübsch in der Suppe ;-). Weil als leichtes Abendessen gedacht habe ich noch ein paar Speckscheiben dazu angebraten um keine am Morgen wegen Hunger übellaunigen Kinder zu provozieren.

Penne mit Pesto und grünen Bohnen

Natürlich ist das Original mit Trofie oder Bandnudeln und mit Kartoffeln. Aber man muss ja nicht christlicher sein als der Papst. Und es ist ein Blitzessen für dessen Gemüsegehalt man schon fast erwartet eine Goldmedaille für "bewusstes Kochen für Kinder zu erhalten". Und abgesehen von der moralischen Genugtuung so hervorragend für seine Kinder zu sorgen schmeckt es einfach gut. Allen! Und das Pesto von Almavita ist gar nicht schlecht und zum Glück des Langen käsefrei.

Zutaten (für 3 Erwachsene oder 2 Kinder und 2 Erwachsene, <20 Minuten)

- 500-700 g Bohnen (diesmal sogar frische! Gefrorene tun es auch)
- 350 g Penne
- 60 g Basilikum oder Bärlauch-Pesto
- wenn vorhanden : gehackte Baum/Walnüsse oder Pignoli



Die Bohnen im Steamer oder in Salzwasser 7-8 Minuten kochen bis sie noch bisschen quitschig sind und mit Pesto und Nüssen vermischen. Penne in Salzwasser 10-12 Minuten kochen, alles vermischen und Essen!! Ein bisschen Parmesan darauf tut auch nicht weh. Und wenn man ganz besonders in Zeitdruck ist: Penne 3 Minuten kochen, Bohnen dazu und wenn Wasser wieder kocht alles noch 7 Minuten kochen und gemeinsam absieben. Man muss es ja nicht jedem Italiener erzählen denn man kennt. Mit frischen Bohnen geht es natürlich länger, aber nachdem diesmal die Kinder auch geholfen haben- langsam wird mir das unheimlich- ging es fast so schnell.

Ostergitzi vom Blech

Das gibt es jetzt seit 4 Jahren immer an Ostern, und wir laden immer die Schwiegereltern ein. Und es ist eines dieser schönen Rezepte wo man fast nichts falsch machen kann. Es ist mit winzigsten Änderungen direkt aus Haefelys Töpfe übernommen. Die letzten 2 Jahre bin ich daran gescheitert dass ich bis und mit in den Ofen schieben alles dokumentiert habe und dann ist mir erst nachdem alles aufgegessen war eingefallen dass ich da ja noch Fotos machen wollte...

Zutaten (6 Personen, Arbeitszeit: 20 Minuten, mit Maninieren und Braten: 3-4 h)

- 1,5 Deziliter Weisswein (Riesling)
- Nadeln von 4 Zweigen Rosmarin frisch,
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel grober Senf
- 1 Esslöffel Dijonsenf
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Kilogramm Gitzi, vom Metzger in Stücke geschnitten (Schultern, Rippen, keine Keule!!!)
- 8 Karotten, geschält, halbiert und geviertelt
- 10 Schalotten, geschält und halbiert



Alles bis und mit Olivenöl zu einer Marinade mischen, die Gitziteile damit vermischen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank oder 1-2 Stunden bei Raumtemperatur marinieren lassen. Das Gemüse schälen, putzen und zerteilen. Entweder kaufe ich immer unschälbare Schalotten oder sie sind aus Prinzip so? Auf jeden Fall blanchiere ich sie jetzt immer 1-2 Minuten vorher, dann kann man die Schalen einfach herunterschieben

Dann die Gitziteile auf einem Blech verteilen und das Gemüse dazwischen stecken und alles salzen und pfeffern. Und ab in den auf 170-175°C (Ober/Unterhitze, mittlere Schiene) vorgeheizten Ofen und einfach 90 Minuten sein lassen. Am Schluss kurz mit Grill noch hübsch anbräuen. Das Kitz ist sehr tolerant wenn man es noch an der Wärme (60°C) stehen lässt. Darum habe ich genug Zeit die Sauce abzuseihen, ein wenig einzureduzieren und separat zu servieren. Aber sie ist auch ohne das gut genug. Dazu gab es dieses Jahr Polenta und viel gemischten Salat. Zum Trinken den Riesling und als Dessert klassisch eine Colomba. Und nächstes Jahr dann wieder :-).

Bärlauchrisotto mit Onsenei und Walnuss

Vor ca. 3 Wochen war ich über Mittag in der Wirtschaft zur Au (sehr zu empfehlen!) bei Sihlcity. Ich habe zwar Arancini mit Tomaten-Olivensauce gegessen (muss auch noch mal nachgekocht werden), aber mein Begleiter hatte Wolfsbarsch mit Bärlauchrisotto. Und den hab ich natürlich auch probiert, und der war sehr, sehr nett. Mit dezenter Bärlauchnote, keine gehackten sondern eher pürierte Kräuter. Und weil ich von meiner Wiener Freundin grad frischen Bärlauchpesto (ohne Käse bekommen habe) gab es das zum Abendessen.

Aus einem Geistesblitz heraus habe ich dann noch Onseneier dazu gemacht. Und beschlossen, dass die restlichen 10 Walnüsse (Baumnüsse), von den Schwiegereltern gesammelt, einen schönen geschmacklichen und konsistenzmässigen Kontrast geben müssten. Und YEAH, das haben sie! Macht das Spass wenn ich mir etwas überlege und es kommt so gut raus. Dieses Essen schafft es ins

Standardrepertoire :-).

Bärlauchrisotto (4 Personen als Beilage oder 2 E+2 K als Abendessen, 25 Minuten)

- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 normal grosse Zwiebel, feingehackt
- 250 g Risottoreis
- 100 ml Weisswein/weisser trocknerer Sherry/ Noilly Prat (was halt da ist von den 3)
- 600 ml schwache Gemüse- oder Hühnerbouillon
- Salz
- 1 gehäufter Esslöffel Bärlauchpesto
- Wenn da: Kräuterreste vom Bärlauchöl machen
- 1 Stückchen Butter

Die Zwiebeln im Öl für ein paar Minuten glasig dünsten, den Reis gut unterrühren und mit der Hitze auf 6 von 9 (Induktion) hoch gehen. Mit dem Weisswein oder Sherry ablöschen. Nachdem der Alkohol verdampft ist mit der Bouillon weitermachen, rühren bis verdampft und immer weiter so. Nach 15 Minuten Bärlauchpesto und Kräuterölreste unterrühren und den Risotto fertigkochen. Er sollte noch ein bisschen flüssig sein. Die Butter unterrühren und den Risotto noch 5 Minuten rumstehen lassen.

Onseneier (45 Minuten)



- 4 Eier

Die Eier im Wasserbad oder im Steamer bei 65°C für 45 Minuten

garen. kann auch 10 Minuten länger gehen, dann ist das Eigelb cremig fest. In der Eimitte rundum mit einem scharfen Messer aufklopfen und das Ei in eine Schale rutschen lassen.

Bärlauchöl

- 4 Bärlauchblätter
- 100 ml Rapsöl
- Blätter von einer Stange Petersilie



Mixen, kurz auf 60°C erwärme und stehen lassen. Dann durch ein Sieb giessen. Die Kräuterreste kann man fürs Risotto nehmen.

10 Walnüsse /Baumnüsse grob hacken

Das Risotto in einer Schale anrichten, mit einem Löffel eine Vertiefung machen und das Ei hineinrutschen lassen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und einen Teelöffel Öl darüber träufeln. Zumindest der Lange und ich haben es so gegessen. Kind 1 wolle Ei separat, dafür mit Öl. Kind 2 Risotto mit ei , dafür ohne Öl. und gern gehabt haben es alle :D.



