



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Rekesmorbröd

## Shrimp Brötchen



Zutaten für Apéro 8 Personen:

Scandinavisches Dünnbrot (Tunnbröd)  
oder Pumpernickel  
Krabben in Salzlake  
1 rote Zwiebel  
Cocktailtomaten  
Mayonaise  
Fleur de Sel

8 gekochte Eier  
2 Zitronen  
1 Salatgurke  
(Eisberg)salat  
Senf  
frischer Dill  
frischgemahlener Pfeffer

Mayonaise mit Senf nach Geschmack vermischen. Brötchen damit grosszügig bestreichen.  
Eier und Gemüse in Scheiben schneiden. Brötchen damit, mit Shrimps und Salatblatt belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Dillzweig dekorieren.

Mit Zitrone kühl servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Kjøttboller med Potetmos

## Frikadellchen mit Kartoffelstampf



Zutaten für Vorspeise 8 Personen:

### Hackbällchen:

1,15 kg gemischtes Hack  
9 EL Kalbsfond  
schwarzer Pfeffer

2,25 dl Semmelbrösel  
1 Zwiebel  
Salz

3 dl Milch  
2 Eier  
Bratbutter

### Braune Sauce:

3 Frühlingszwiebeln  
2 TL Dijonsenf  
5 TL Preiselbeeren  
Petersilie

9 EL Sour Cream  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Sojasauce  
Butter

1,5 dl Milch  
Aquavit  
Maizena  
Kalbsfond

### Kartoffelstampf:

3 Frühlingszwiebeln  
frischer Muskat  
frischer Pfeffer

1 kg mehliges Kartoffeln  
(Räucher-)Paprika

Butter  
Salz

### Hackbällchen:

Ofen auf 60°C vorheizen. Semmelbrösel in Milch ca. 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und mit Hackfleisch vermengen. Zwiebel sehr fein schneiden und mit dem Kalbsfond, der Milch und den Eiern zu einer schönen homogenen Masse verkneten. der Teig ist ok, wenn er noch weich und leicht klebrig ist. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit nassen Händen kleine Bällchen formen (Ø ca. 4 cm). Portionenweise in der Bratbutter goldbraun durchbraten. Im Ofen warm stellen.

Celebration 17.3.2017 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

#### **Braune Sauce:**

Frühlingszwiebeln (weisser Teil) sehr fein schneiden. In etwas Butter schön dunkelgolden anbraten. Tomatenmark dazu rühren und ebenfalls noch etwas anschwitzen. Mit dem restlichen Kalbsfond ablöschen. Senf, Sojasauce und Preiselbeeren dazu geben. Etwas köcheln lassen, dann die Milch dazu rühren. Nach etwa 10 Minuten die Sauce abseihen. Dann die Sauce auf kleinem Feuer weiter köcheln. Am Schluss mit Aquavit, Sour Cream, Pfeffer und Salz abschmecken und eventuell mit etwas Maizena noch etwas eindicken.

#### **Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen, im Dampfkochtopf weichkochen. Die Frühlingszwiebeln (grüner Teil) in sehr feine Ringe schneiden. Die noch heissen Kartoffeln grob stampfen, mit dem Grossteil der Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken und gut vermischen.

#### **Anrichten:**

Teller gut vorwärmen.

Mit dem Kartoffelstampf mit Hilfe der Metallringe schöne Zylinder auf dem Teller formen, restliche Frühlingszwiebeln und nochmal etwas Paprika darüber streuen. Ringe abziehen.

Hackbällchen wie im Bild mit brauner Sauce, einigen Preiselbeeren und etwas Petersiliengrün (wie im Bild) dazu anrichten. Restliche Sauce dazu reichen.

Sofort servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Skrei på Chard-Risotto

## Skrei auf Mangold-Risotto



Zutaten für Hauptspeise 8 Personen:

### Risotto:

400 g Risottoreis  
800 g Mangold  
4 Knoblauchzehen  
Safranfäden

1 Zwiebel  
4 dl Weisswein  
Salz  
Sour Cream

Olivenöl  
3 l Gemüsebouillon  
Pfeffer

### Skrei:

1,6 kg Skrei mit Haut  
Lorbeer  
frisch gemahlener Pfeffer

Bratbutter  
Smoked Salt  
Fischfond

Noilly Prat  
Fleur de Sel  
Sour Cream

### Risotto:

Mangold in Blätter teilen, waschen, weissen Kern aus den Blättern schneiden. Grün in Kleinfingerbreite Streifen, weissen Kern in Würfel schneiden. Einen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Zuerst weissen Kern 4 Minuten, dann Grün dazu geben und weitere 3 Minuten blanchieren. Wasser abgiessen und Mangold kalt abspülen.

Safran in wenig warmem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in Olivenöl glasig dünsten – nicht braun werden lassen – Reis dazu geben und ebenfalls glasig werden lassen. Mit dem Weisswein ablöschen. Safran mit dem Einweichwasser dazu geben. Alkohol etwas ausdampfen, regelmässig mit Bouillon bedecken.

Celebration 17.3.2017 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Kurz bevor der Reis al dente ist den Mangold darunterziehen. Fertigmachen, mit Sour Cream, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

**Skrei:**

Ofen auf 60°C vorheizen. Platte hineinstellen. Skrei in Portionen schneiden. Gusspfanne gut erhitzen, dann etwa ein Viertel zurückstellen. Skrei auf der Hautseite in gut Bratbutter ca. 4 Minuten anbraten. Dabei die Hautfreie Seite salzen (Fleur de Sel), pfeffern. Dann die Medaillons wenden und noch etwas über 1 Minute weiterbraten. Auf der vorgewärmten Platte im Ofen warmhalten.

Den Bratfond mit einem guten Schuss Noilly Prat auflösen, 2 Lorbeerblätter dazu geben. Einkochen lassen. Fischfond dazugeben. Weiter einkochen. Mit der Sour Cream weiter reduzieren. Lorbeer rausnehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:**

Teller gut vorwärmen.

Reis in die Mitte des Tellers schöpfen. Skrei-Medaillons darauf anrichten. Medaillons mit Smoked Salt bestreuen und mit Sauce napieren. Etwas Sauce um den Reis giessen.

Sofort servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Kanelboller med Glogg

## Zimtschnecken mit Glühwein



Zutaten für Dessert 16 Boller:

25 g frische Hefe  
80 g Zucker  
1 TL Vanillemark  
¼ TL Salz

200 ml lauwarme Milch  
75 g weiche Butter  
1 TL Zimt

500 g Mehl  
1 Ei  
1 TL Kardamom gemahlen

Hagelzucker

1 EL Milch + 1 Eigelb

gezuckerter Rahm

Füllung:

100 g weiche Butter  
½ TL Kardamom gemahlen

100 g brauner Zucker  
½ TL Vanillemark

3 TL Zimt

Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Wenn die Masse leichte Bläschen schlägt, Mehl dazugeben die restlichen Zutaten in eine Mulde im Mehl geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch gedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Für die Füllung Zucker, Zimt, Kardamom und Vanille gut mischen. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, nochmals durchkneten und ein Rechteck 30 x 40 cm ausrollen. Mit der weichen Butter bestreichen. Füllung gleichmässig darauf verteilen. Teig von der langen Seite her aufrollen. In 16 Scheiben schneiden.

Celebration 17.3.2017 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Rollen mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen, wieder mit dem feuchten Tuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 190°C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, Rollen damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Boller 10-12 Minuten goldbraun backen.

Noch warm gezuckertem Rahm, mit Weissm Glühwein oder Kaffee servieren.