



CHOCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Carbonara speziale

fast&fantastic time 0:30



Zutaten für Vorspeise 8 Personen:

600 g Spaghetti
Olivenöl
6 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
175 g Speckstreifen
etwas Chiliflocken

50 g kleinere Salbeiblätter
4 Eier
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebener Parmesan

Teller vorwärmen.

Spaghetti im Salzwasser al dente kochen (8-10 Min.), abgiessen.

Die Eier maximal wachsw weich kochen.

Etwas Öl in einer weiten Pfanne nicht zu stark erhitzen, Knoblauch, Salbei und Speckstreifen goldig anbraten (4-6 Min.). **ACHTUNG!** Das Öl darf auf keinen Fall schwarz werden! Salbei soll noch etwas grün sein.

Etwas grobe Chiliflocken zur Mischung geben.

Die Spaghetti abgiessen ebenfalls in die Pfanne geben und gut in der Öl, Speck, Gewürzmischung vermischen.

Mit einer Fleischgabel als Nudelnest auf den Tellern anrichten, grosszügig mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Eier schälen, und je ein halbes Ei auf das Nest setzen.

Sofort servieren.

Celebration 15.11.2013 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



COCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Apfelkotelette mit Prosecco-Risotto

fast&fantastic time 0:45



Zutaten 8 Personen:

8 magere Schweinskoteletten
Meersalz
200 g Quittenpaste
frischer Oregano

Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
24 dünne Apfelscheiben (Boskop oder so)
100 g geschmolzene Butter

Backofen auf 220°C vorheizen! Teller vorwärmen!

Mit scharfem Messer ev. den Fettrand der Koteletten einritzen. Das Fleisch mit etwas Olivenöl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, gut salzen und Pfeffern. Dann mit Quittenpaste bestreichen.

Die Apfelscheiben mit flüssiger Butter bestreichen und auf die Koteletten verteilen.

Im Backofen 20 Minuten backen, bis das Fleisch gar ist (70°C) und die Äpfel sich goldbraun färben.

Sofort servieren.

Prosecco-Risotto

4 Schalotten
200 ml Prosecco

Butter
400 ml Geflügelbouillon

300 g Risotto-Reis
200 g Pecorino gerieben

Schalotten fein schneiden und in der Butter anschwitzen aber nicht braun werden lassen. Reis dazugeben und mit Bouillon ablöschen. Reis unter ständigem rühren und regelmässiger Beigabe von Prosecco al dente garen. Pecorino darunter rühren und mit etwas Butter verfeinern.

Celebration 15.11.2013 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHOCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

Italienische Cheese- cäickschen

fast&fantastic time 0:25 + 0:20 frigo



Zutaten 8 Personen:

120 g Butter
2 Limetten
120 g Puderzucker
400 g Beeren

300 g Amarettini (die trockenen)
2 Vanilleschoten
400 g Quark

Butter in einem Topf zerlassen.

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Wallholz zerbröseln. Die Brösel mit der Butter gut vermischen, zwischen zwei Backpapieren 5 mm dick ausrollen. 8 Böden ausstecken oder schneiden. Abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Limettenschale abreiben, den Saft auspressen. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Limettenschale, -saft und die Vanille zusammen mit Puderzucker (2 EL fürs Bestreuen zurückbehalten) und Quark in einer Schüssel glatt rühren. Ebenfalls in einen Gefriersack füllen und im Kühlschrank kühl stellen.

Die Bröselböden auf Desserteller legen. Den Quarkgefriersack an einer Ecke aufschneiden und den Quark auf die Böden spritzen. Mit Beeren belegen und mit dem zurückbehaltenen Puderzucker bestäuben.

Gleich mit einem Kännchen und auf Wunsch einem Gräppchen servieren.

Celebration 15.11.2013 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT