

## **Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay**

**„Snacks und Kleine Gerichte  
zu Bier und Wein“**



**Veranstalter Kfd - Spay**

**02.12.2009**

### **Tomaten – Oliven - Crostini**

5 Tomaten waschen, trocknen, halbieren, entkernen und in kleine würfel schneiden.

2 grüne Chilischoten waschen, trocknen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken.

3 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

75 g schwarze Oliven ohne Steine in Scheiben schneiden.

Thymian, - Oregano,- und Basilikumblätter klein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen:

Knoblauch und Chili darin kurz dünsten, Oliven dazugeben, weiter dünsten.

Tomaten und Kräuter unterheben leicht weiter dünsten.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. kräftig abschmecken.

Baguettescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun rösten.

Die Tomaten.- Olivenmasse mit dem Brot auf Teller anrichten mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

Oder die Masse auf den Baguettescheiben verteilen, mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

## **Menüauswahl**

Tomaten – Oliven – Crostini

Dips in jeweils anderer Geschmacksrichtung

Cracker mit verschiedenen Garnituren

Mühlenschmauß

Salat mit Lachsschinken

Gefüllte Kartoffeln

Gefüllte Eier

Krabben – Käse – Taschen

Feta – Käseaufstrich

Eingelegter Schafskäse

Hackfleischschnecken mit Käse

Apfel- Quiche mit Zwiebeln und Speck

## **Dips**

**Grundbasis** für unsere verschiedenen Cremes

2 Knoblauchzehen pellen und mit Salz zu einem Brei zerreiben.

200 g Frischkäse, Natur                    mit  
200 g Quark                                    verrühren

Alles gut verrühren, mit Salz, Paprika und Pfeffer a. d. M.  
Pikant abschmecken.

Wir bereiten mit der Creme folgendes zu:

**Cracker** mit verschiedenen Garnituren

**Gerupfter** mit Sonnenblumenkerne

**Dips** in jeweils anderer Geschmacksrichtung

900 g fertige Creme benötigen wir für diese Rezepte, welche dann in 3 Schüsseln verteilt wird.

## **Mühlenschmauß**

5 EL Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur braun rösten.

Unter die Grundmasse heben.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Paprika pikant abschmecken.

Auf einem Teller anrichten und mit kleinen Brezeln garnieren.

Oder in kleinere Töpfchen umfüllen.

## Cracker mit verschiedenen Garnituren

Folgende Zutaten benötigen wir:

1 Packung runde Kräcker z. B. „Reitz“  
1 Packung Pumpernickeltaler

75 g Lachs, klein schneiden  
1 Bund Dill

75 g Sardellenfilet, klein schneiden

75 g getr. Tomaten, klein schneiden

75 g Oliven schwarz und grün ohne Steine, halbieren

75 g kleine Paprikawürfel

75 g Weintrauben hell und rot, evtl. halbieren

Zubereitung:

Grundbasis in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen.

Kräcker damit aufspritzen.

Mit den verschiedenen Zutaten dekorativ belegen und ausgarnieren.

Auf Platten verteilen.

## Gefüllte Kartoffeln

8 große Kartoffeln, festkochend  
waschen und in Salzwasser etwa 30 Minuten garen, abgießen und ausdampfen lassen.

Der Länge nach eine Kappe von jeder Kartoffel abschneiden.  
Soviel Inneres mit einem Löffel herauslösen, dass ein Rand von etwa 5 mm stehen bleibt.  
Inneres und gepellte Deckel mit einer Gabel zerdrücken.

Mit 4 EL Milch, 2 EL Sahne vermischen.

1 Bund Petersilie	fein hacken
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
1 Kästchen Kresse	mit der Schere von den Stielen schneiden.

2 Schalotten	und
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.

20 g Margarine in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig werden lassen.

60 g Dörrfleisch, gewürfelt dazugeben und kurz mit braten.

Alle Zutaten gut vermischen, mit Salz, Pfeffer a. d.M. und Muskat würzen.

Die Kartoffeln damit füllen und bei 200° im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten überbacken.

## **Gefüllte Eier**

10 hartgekochte Eier,  
pellen, halbieren und vorsichtig das Eigelb herauslösen.  
Eigelb zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen.

### Thunfischeier:

50 g Thunfisch in eine Schüssel geben, mit der Gabel zerpfücken, etwas Creme fraiche und Eigelb dazufügen und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer und ein Tropfen Balsamico würzen.  
Kaviar und Kräuterzweige zum Garnieren.

### Sardelleneier:

6 Sardellenringe, 1 Schalotte pellen, 1 TL Kapern  
Alles klein hacken, Eigelb und gehackter Dill unterheben.  
Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.  
Sardellenringe, Kapern und Dillzweige zum Garnieren.

### Gorganzolaeier:

50 g Gorganzola in eine Schüssel geben, mit der Gabel zerpfücken, etwas Creme fraiche und Eigelb dazufügen und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer und eine Messerspitze Senf würzen.

Eigelbmasse in einen Spritzbeutel füllen und in die Eiweißhälften Rosetten einspritzen, mit den jeweiligen Zutaten ausgarnieren und anrichten.

## Hackfleischschnecken mit Käse

### Für den Hefeteig:

2 EL Zucker mit  
250 ml lauwarmer Milch in einer Schüssel verrühren,  
1 Päckchen frische Hefe hineinbröckeln und an einem  
warmen Ort 10 – 12 Minuten gehen lassen.

500 g Mehl in eine Schüssel sieben,  
6 Eigelbe sowie  
150 g flüssige Butter  
1 TL Salz und die Hefemilch dazu geben  
und zu einem glatten Teig verrühren.  
Den Teig kräftig durchschlagen und zugedeckt an einem  
warmen Ort zur doppelten Menge aufgehen lassen.

Anschließend den Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu  
einem Rechteck ausrollen und erneut gehen lassen.

### Für die Füllung:

2 Zwiebeln und  
2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.  
In einer Pfanne Butter erhitzen und beides kurz anschwitzen,  
in einen Teller geben und erkalten lassen.

400 g Hackfleisch, 3 EL Senf, 2 Eier, Semmelbrösel und  
150 g geriebener Comtè oder Greyerzer Käse zu einer glatten  
Masse verarbeiten.

Die Hackfleischmasse mit  
Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer, Majoran und Thymian  
kräftig abschmecken.

Die Hackmasse auf dem Teig verteilen und das Ganze  
zusammenrollen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen,  
4 – 5 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden und auf das  
Backpapier legen.

Die Teigrollen nochmals kurz gehen lassen und im Backofen  
bei 180 – 200° ca. 25 – 30 Minuten backen.

Die Hackfleischschnecken herausnehmen, anrichten und mit  
frischer Kresse garniert servieren.

## **Apfel-Quiche mit Zwiebeln und Speck**

1 ausgerollter Blätterteigboden oder 1 Mürbeteigboden,  
100 g Zwiebeln,  
100 g Speck, 1 TL Butter oder Margarine, 500 g Äpfel,  
300 ml Schlagsahne,  
5 Eier,

Salz, Pfeffer, Majoran

Eine Springform mit dem Blätterteig oder Mürbeteigboden auslegen.

Zwiebeln und Speck in feine Streifen schneiden.

Mit der Butter oder Margarine in einer Pfanne anbraten und in eine Schüssel umfüllen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel, in Würfel schneiden.

Mit Speck und Zwiebeln mischen, gleichmäßig in der Form verteilen.

Sahne, Milch und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die Eiermilch in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 50 Minuten backen



## **Feta- Käseaufstrich**

200 g Feta-Käse in eine Schüssel geben und würfelig schneiden.

200 g Frischkäse, 1 TL Olivenöl dazugeben und gut verrühren.

2 Knoblauchzehen, pellen, mit Salz zerreiben und unter den Käse rühren.

Mit Kräuter der Provence, Basilikum, Pfeffer a. d. M., Paprika pikant abschmecken.

In Töpfchen umfüllen und garniert servieren.

## **Eingelegter Schafskäse**

3 Knoblauchzehen            pellen, in Salz zerreiben, mit  
4 TL Kräuter der Provence    und  
8 EL Olivenöl                vermischen.

200 g Schafskäse            in eine flache Schale geben.

1 Glas grüne Oliven            daneben verteilen,

1 Glas milde Peperoni    abgießen, dazugeben

Knoblauchgemisch darauf gießen, Olivenöl angießen, bis der Käse gerade bedeckt ist.

4 Tage abgedeckt ziehen lassen.

## **Krabben – Käse – Taschen**

1 Bund Dill, einige Zweige zum Garnieren zurück legen, den Rest hacken.

120 g Frischkäse  
in eine Schüssel geben, mit frischgepresstem Zitronensaft glattrühren. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.

200 g geschälte Nordseekrabben  
auf ein Sieb schütten, abspülen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trockentupfen.

Krabben unter die Käsecreme heben.

Blätterteig ausrollen und die Krabben –Käse – Füllung auf dem Blätterteig verteilen

2 Eier trennen.

Teigränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 20 Minuten backen.

Mit Dillzweigen garniert noch warm servieren.

Dazu eine Senf – Dill – Knoblauchsauce reichen.