

# Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

## 5 Gang Menü



**Veranstalter Kfd - Spay**

**03.04.2014**

## **Fenchelsalat mit Gruyère**

8 Fenchelknollen putzen, abbrausen und trockentupfen.

Fenchelgrün grob hacken und beiseite legen.

Die Knollen längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.

2 Knoblauchzehe pellen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Fenchelstreifen mit dem Knoblauch darin in etwa 3 Minuten bissfest braten.

In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

100 ml Gemüsebrühe in die gleiche Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

4 EL Sahne, 2 EL Weißweinessig einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

300 g Gruyère selbst reiben, mit den Fenchelstreifen mischen, mit dem Bratsud übergießen.

Alles gut vermengen und etwas ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

6 hartgekochte Eier pellen und vierteln.

Den Salat auf Teller verteilen, mit dem gehackten Ei und dem Fenchelgrün bestreuen.

## Zwiebelsuppe

2,5 kg Zwiebeln pellen und in halbe feine Ringe schneiden.

100 g Margarine in einem Topf zerlassen, Zwiebeln nach und nach glasig andünsten, mehrfach umrühren, darauf achten, dass die Zwiebeln nicht bräunen.

3 EL Mehl darüber stäuben,

1/2 l Weißwein  
3 l Fleischbrühe angießen.

2-3 TL Kümmel zugeben, gut umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe zugedeckt etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen.

Suppe abschmecken.

Pro Tasse eine Weißbrotscheibe in Tassengröße schneiden und rösten.

Brotscheibe in feuerfeste Tassen legen.

Die Suppe darüber gießen und mit dem geriebenen Gruyère bestreuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 5 - 7 Minuten grillen bis der Käse goldbraun ist.

## Menü

Zwiebelsuppe

Fenchelsalat mit Gruyère

Zanderfilet im Lauchmantel  
und Blätterteig

Rindersteak mit Speck und Pilzen

Selleriepüree

Knödel

Schwarzwälder im Glas

## **Fischfilet in Blätterteig gebacken**

Zander nach Wahl waschen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

2-3 dickere Stange Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in kochendem Wasser 3 Minuten garen, kalt abschrecken und auf einem Tuch trocknen.

Fischfilet mit Lauchstreifen, dann mit Blätterteig einschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Fischpäckchen mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180° etwa 20 - 30 Minuten backen.

## **Senf-Dill-Sauce**

5 Knoblauchzehe  
10 Schalotten pellen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Knobi und Schalotten darin glasig dünsten, etwas mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, 1l Sahne einrühren, kurz aufkochen.

8 TL Senf je nach Geschmack einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Bund Dill fein hacken und einrühren, Sauce etwas einkochen lassen und gut abschmecken.

## **Selleriepüree**

1,8 kg Sellerie putzen,  
5 große Kartoffel schälen, vierteln und mit dem Sellerie weich kochen.

1/2 l Sahne 1l Milch nach Bedarf erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln mit dem Sellerie zerstampfen, mit Sahne-Milch etwas glatt rühren.

## Knödel

30 Scheiben Toastbrot toasten, in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

5 Schalotten pellen und klein würfeln.

15 Scheiben Bacon klein würfeln.

Speck und Schalotten in der Pfanne anbraten, mit 300 ml Milch ablöschen, aufkochen und über das Brot geben.

6 Eier zugeben, salzen, pfeffern und 5 Stiele gehackte Petersilie zugeben.

Alles verkneten und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Brotmasse 22 Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben, etwa 15 - 20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Knödel mit der Pilzsauce servieren

## Rindersteak mit Speck und Pilzen

Pro Steak eine Zwiebel schälen in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Margarine bräunen

Steak mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin marinieren.

Von jeder Seite 3 Minuten braten, Butter in die Pfanne geben, Zitronenscheiben und Rosmarin dazu, Steak in der aufgeschäumten Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

10 Schalotten pellen und fein hacken.

1,5 kg braune Champignon putzen, je nach Größe so lassen, halbieren oder vierteln.

1kg Pfifferlinge putzen, je nach Größe so lassen oder kleiner schneiden.

Die Schalotten in Margarine kurz dünsten, die Pilze zufügen und unter Rühren mit dünsten.

Mit 1/2 l Weißwein ablöschen, 2 Minuten köcheln lassen, 500 ml Sahne angießen, gut verrühren, aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Steak`s mit den gebräunten Zwiebeln servieren

Knödel mit der Pilzsauce servieren

## Schwarzwälder im Glas

300 ml Milch aufkochen lassen.

2 EL Zucker

3 EL Vanillepuddingpulver in etwas Milch anrühren.

Unter Rühren mit der Milch aufkochen lassen.

Pudding im Topf mit Deckel (damit sich keine Haut bildet) im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Pudding cremig rühren.

300 g Sahne steif schlagen und mit dem Pudding mischen.

200 g Sauerkirschen durch ein Sieb gießen (Saft auffangen) und ohne Saft mit 3 EL Zucker aufkochen.

Etwa 10 Minuten kräftig köcheln lassen, evtl. etwas Speisestärke in etwas Saft auflösen, in die Kirschen zum Andicken einrühren und abkühlen lassen.

Pro Glas 1 Löffelbiskuit mit Kirschwasser (Alkohol) beträufeln.

Alle Zutaten schichtweise in ein Glas füllen. Mit dem Pudding beginnen und abschließen und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

*Zwiebelsuppe*

\*\*\*\*\*

*Fenchelsalat mit Gruyère*

\*\*\*\*\*

*Zanderfilet  
im Lauchmantel- Blätterteig  
an einer Senf-Dill-Sauce*

\*\*\*\*\*

*Rindersteak  
mit Speck und Pilzen*

*Selleriepüree*

*Knödel*

\*\*\*\*\*

*Schwarzwälder im Glas*

## *Apperitif*

### *Weine*

*2012er Weißer Burgunder  
trocken  
Martin Schongauer, Baden*

*2011er Grüner Silvaner  
trocken  
Rhodter Ordensgut, Pfalz*

*2013er Riesling  
halbtrocken  
Peter Mertes, Pfalz*

*2012er Malvasia Nerva  
trocken  
Catarina Bellanova, Italien*

*2012er Bopparder Hamm Riesling Spätlese  
edelsüß  
Weingut Volk - Spay*