

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

### **"5 Gang Menü"**



**Veranstalter Kfd - Spay**

**05.12.2013**

### **Champignonsalat mit Schinken**

1TL schwarze Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben.  
100 ml trockenen Sherry darüber gießen und bei schwacher Hitze etwa um die Hälfte reduzieren.

Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, Pfefferkörner werden nicht mehr gebraucht.

2 EL Salz, 3 EL Walnussöl, etwas Salz unterrühren und die Vinaigrette mit einem Schneebesen anrühren und abschmecken.

250 g Kirschtomaten waschen, putzen und vierteln.

100 g Rucola unter kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, dann die Stiele entfernen.

Von 1/2 Bund Petersilie nur die Blätter fein hacken.

500 g Champignon putzen und in Scheiben schneiden.

Champignon in Margarine braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie zufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Beiseite stellen.

Rucolablätter fächerartig auf den Tellern verteilen, so dass die Teller zur Hälfte bedeckt sind.

Die Tomatenviertel und die Champignon so auf dem Salattellern verteilen, dass die freie Fläche des Tellers und die Stielansätze vom Rucola bedeckt sind.

Vinaigrette nochmals verrühren und gleichmäßig auf dem Salat verteilen.

100 g Parmaschinken in gleichmäßige Streifen schneiden und dekorativ auf den Champignons anrichten.

Den Champignonsalat mit geriebenen Parmesan betreuen.

## **Radieschencremesuppe**

1 l Gemüsebrühe herstellen.

600 g Radieschen gründlich waschen.

Etwas Grün und 12 Radieschen beiseitelegen, den Rest der Radieschen und das Grün grobhacken.

75 g Schalotten schälen und fein würfeln.

350 g mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Kartoffeln darin andünsten und zuletzt die gehackten Radieschen mit dem Grün darin anschwitzen.

Mit 1 l Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Suppe nochmals kurz aufkochen

100 g Creme fraiche einrühren und nochmals abschmecken..

Die übrigen Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Suppe in Tellern anrichten, mit Radieschen und gehacktem Grün garnieren

## Menüauswahl

Radieschencremesuppe

Champignonsalat mit Schinken

Zander auf Rote Bete Carpaccio  
mit Limettensauce

Schweinefilet à la Rudolf

Kartoffelgratin

Speckbohnen

Stollen-Tiramisu

## **Zanderfilet auf Rote Bete Carpaccio**

125 g gewürfeltes Dörrfleisch knusprig in der Pfanne in Butter ausbraten und auf Küchenkrepp auslegen.

300g Kartoffeln waschen und gar kochen, schälen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

400 g Rote Bete (vorgekocht) in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Rote Bete fächerförmig im Wechsel auf dem Teller verteilen. Mit grobem Meersalz und Pfeffer a.d.M. würzen.

Späne von einem Stück Parmesan mit Hilfe eines Sparschälers abhobeln.

4 Fischfilets nach Wahl je 130 g waschen und trocken tupfen. Filets in der Mitte teilen.

100 g Butter in der Pfanne erhitzen.  
2 Zeige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 angedrückte Knoblauchzehen hinzugeben.

Fischfilets darin 4 -6 Min von beiden Seiten nicht zu stark anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Carpaccio nun mit der Limettensauce beträufeln und den Fisch darauf verteilen.

Speckwürfel und Parmesan ebenfalls auf dem Fisch verteilen.

## **Kartoffelgratin**

1 kg Kartoffeln  
1 – 2 Knoblauchzehen  
200 g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)  
Salz, Pfeffer, Muskat  
200 g Sahne

Kartoffeln schälen, waschen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

In einer ausgefetteten Form eine gepellte und ganz fein gewürfelte Knoblauchzehe verteilen.

Kartoffelscheiben ziegelartig in die Form verteilen.

Gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 150 g geriebenen Käse darüber streuen.

Form etwas schütteln, um den Käse schön zwischen die Kartoffeln zu schichten.

Restlichen Käse verteilen und die Sahne gleichmäßig darüber gießen.

Im Backofen bei 180° ca. 1 Std. überbacken, wenn die Kartoffeln zu braun werden, Temperatur früh genug auf 150° reduzieren.

## Schweinefilet à la Rudolf

3 Gläser Weißwein mit  
4 EL Essig und  
2 Zwiebeln schälen, fein würfeln  
6 Pfefferkörner, 4 Wachholderbeeren, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt  
zu einer Marinade verrühren.

800 g Schweinefilet parieren, 3 Tage in dieser Beize  
marinieren, von Zeit zu Zeit wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, mit  
Küchenkrepp trockentupfen.

Die Marinade durchsieben und zur Seite stellen.

Filet mit Salz und Pfeffer einreiben, allseitig mit Senf  
bestreichen.

2 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Fleisch kräftig von  
allen Seiten anbraten.

3 EL Perlzwiebeln und  
1 EL Kräuterbutter dazugeben, mit  
Beize ablöschen und garen.

Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen, warm stellen.

Sauce mit saurer Sahne verfeinern und abschmecken.

## Limettensauce

2 Limetten  
100 ml Sahne  
¼ Bund Schnittlauch oder Petersilie  
3 EL Weißwein  
6 EL Fischfond  
50 g kalte Butter

Für die Limettensauce den Saft von 2 Limettenauspressen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Petersilie bzw. den Schnittlauch waschen und fein hacken.

Weißwein, Fischfond, Limettensaft in einem Topf aufkochen  
und bei mittlerer Hitze ein wenig einkochen lassen.

Mit Salz Pfeffer würzen, dann Schnittlauch bzw. Petersilie  
dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.

Die kalte Butter nach und nach ebenfalls unterheben und erneut  
pürieren.

Die steif geschlagene Sahne unterheben und auf der  
ausgeschalteten Herdplatte mit geschlossenem Deckel warm  
halten.

## **Speckbohnen**

Für 10 Bündel Speckbohnen benötigen wir  
250 – 280 g grüne feine Bohnen (Prinzess).  
Ich kaufe sie im Glas, um die Ware zu sehen.

Bohnen auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Auflaufform mit Margarine ausfetten.  
Für mehrere Personen kann man auch ein Backblech nehmen.

Baconscheiben auf ein Brettchen legen, von den Bohnen je  
nach Wunsch zwischen 10 und 15 Stück nehmen, auf den  
Bacon legen und zu einem Päckchen aufrollen.  
Päckchen nebeneinander in die Form legen.  
Etwas mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.  
Mit Bohnenkraut bestreuen und bei 200° ca. 20 Min. im  
Backofen garen lassen.

## **Stollen-Tiramisu**

250 g Butter-Mandel-Stollen  
100 ml Espresso, 3 cl Amaretto, 2 EL Honig  
1 Prise Zimt, 50 g Zucker, 1 unbehandelte Orange  
200 g Speisequark, 2 Eier  
Kakao zum Bestreuen, Schokoladenverzierung.

Stollen in 1 cm große Stücke zerteilen und mit dem Espresso und Amaretto tränken.

Die Hälfte der Masse in kleine Gläser füllen.

Die Orange waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Quark mit dem Honig, Zimt, Saft und Schale der Orange vermischen.

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen, dann den Eischnee unter den Quark heben.

Die Hälfte davon auf die Stollenmasse geben.

Den restlichen, getränkten Stollen auf die Quarkschicht verteilen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken.

Etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben und mit Schokoladendekoration verzieren.

*Radieschencremesuppe*

\*\*\*\*\*

*Champignonsalat mit Schinken*

\*\*\*\*\*

*Zander auf Rote Bete Carpaccio  
mit Limettensauce*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet à la Rudolf*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Speckbohnen*

\*\*\*\*\*

*Stollen-Tiramisu*

*Weine*

*2012er SOAVE Classico*

*trocken*

*Italien*

*2013er Weisser Burgunder*

*trocken*

*Rheinhessen*

*2012er Riesling Chardonnay*

*feinherb*

*Pfalz*

*2012er Riesling Qualitätswein*

*feinherb*

*Nahe*

*2012er Bopparder Hamm Riesling Spätlese*

*edelsüß*

*Weingut Volk - Spay*