

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

5 Gang Menü



Veranstalter Kfd - Spay

05.12.2014

Wintersalat mit Geflügelbrust

200 g Hähnchenbrustfilet in 750 ml Hühnerbrühe ca. 15 Minuten garen, herausnehmen, abkühlen lassen.

2 EL Mandelplättchen ohne Fett rösten.

200 g Heidelbeeren auf ein Sieb schütten und trocknen lassen.

50 g Roquefort, 50 ml Kochsahne, 50 ml Buttermilch, 125 ml Birnensaft pürieren mit Salz und Pfeffer würzen.

100 g gemischte Blattsalate nach Wahl, waschen, trocknen, zupfen und auf Tellern anrichten.

1 Birne vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke teilen.

Hähnchenfleisch, Birnen, Heidelbeeren auf dem Salat dekorativ verteilen, mit der Sauce beträufeln.

Mandelplättchen über den Salat streuen.

Zucchini-Steinpilz-Cremesuppe

30 g getrocknete Steinpilze nach Anweisung in 300 ml Wasser einweichen.

2 Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

500 g Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden.

1 Zwiebel pellen und würfeln.

40 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen,

Zwiebeln hinzufügen und andünsten, Kartoffeln und Zucchini hinzufügen und mit andünsten.

Steinpilze mit Sud und 400 ml Gemüsebrühe zufügen, aufkochen und etwa 20 Minuten bei milder Hitze kochen.

Suppe mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Creme fraiche hinzufügen, nochmals pürieren und kräftig abschmecken.

Menü

Zucchini-Steinpilz-Cremesuppe

Wintersalat mit Geflügelbrust

Forellen-Saltimbocca

Wildschwein-Sauerbraten

Rotkraut mit schwarzem Johannisbeer-Gelee

Walnuss-Spätzle

Apfel-Vanille-Becher

Forellen-Saltimbocca

10 schwarze Oliven ohne Steine grob hacken.

4 Forellenfilets (ohne Haut) quer halbieren, salzen, jeweils 1 TL Oliven auf die Oberseite geben und je 1 Stiel glatter Petersilie belegen.

Die Filets in je 1 dünne Scheibe Serranoschinken einwickeln.

3 EL Olivenöl und 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, 3 Stiele Salbei zugeben.

Die Forellen-Saltimboccas darin auf jeder Seite 1 1/2 - 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Mit etwas schwarzem Pfeffer a. d. M. bestreut servieren.

Walnuss-Spätzle

250 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

3 Eier, Salz, 4 EL Mineralwasser, Muskat hineingeben.

Miteinander vermischen und mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig Luftblasen wirft.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen.

Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser portionsweise hineindrücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit der Schaumkelle herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.

Walnussöl in einer breiten Pfanne erhitzen, Spätzle darin erhitzen, mit Salz, Muskat würzen und geriebene Walnuss untermischen.

Rotkohl mit schwarzem Johannisbeergelee

Am Vortag 2 kg Rotkohl putzen in dünne Streifen schneiden, mit 1 EL Salz, 2 EL Zucker, 4 EL Rotweinessig in einer Schüssel gut vermischen, durchkneten und 30 Minuten ziehen lassen.

2 Äpfel, 400 g Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Gänseschmalz glasig dünsten.

Rotkohl mit Flüssigkeit und 200 ml Johannisbeersaft zugeben, zugedeckt 20 - 30 Minuten köcheln lassen.

3 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Koriandersaat, 6 Nelken, 8 Wachholderbeeren (angedrückt), 1 kleine Zimtstange, 3 Lorbeerblätter in einen Teebeutel geben und nach 1 Stunde zum Rotkohl geben.

Nach Ende der Garzeit Rotkohl abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag

Rotkohl bei milder Hitze aufkochen.

Gewürzsäckchen entfernen.

2 EL Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren und den Rotkohl damit etwas binden.

200 g schwarzes Johannisbeergelee zugeben, leicht erwärmen und abschmecken.

Wildschwein Sauerbraten

250 ml Rotwein, 250 ml Öl, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 3 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 EL Pfefferkörner, 4 Pimentkörner, verrühren.

1,2 kg Wildschweinkeule in einer Schüssel mit der Marinade übergießen und abgedeckt, kalt 24 Std. durchziehen lassen.

Fleisch durch ein Sieb schütten, Gewürze beiseitelegen, Marinade nicht verwenden.

300 g Zwiebeln pellen, grob würfeln.
250 g Staudensellerie putzen, grob würfeln.
150 g Lauch putzen, grob schneiden.
50 g Möhren putzen, grob schneiden.

Fleisch in einem Bräter in Olivenöl stark rundum anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern.
Zwiebeln anrösten, restliches Gemüse mit andünsten.
Tomatenmark einrühren und anrösten, mit 100 ml Rotwein unter Rühren nach und nach ablöschen.
2 EL Rotwein-Essig, 800 ml Wildfond, Gewürze zugießen und im Backofen 2 Stunden schmoren.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und bei 50° warm halten.

Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und mit Mehlbutter binden und kräftig abschmecken.

Apfel-Vanille-Becher

50 g Eierplätzchen oder Löffelbiskuit mit Calvados beträufeln, ziehen lassen und grob zerbröseln.

600 g Äpfel (z.B. Braeburn) schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Mit 100 ml Apfelsaft, 40 g Zucker, 1/2 TL gemahlener Zimt, 1 Pack Citro-Back, 50 g Rosinen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten.

1 EL Speisestärke mit 50 ml Apfelsaft verrühren, zum Apfelkompott geben und unter Rühren kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und erkalten lassen.

400 ml Milch zum Kochen bringen.

1 Pack Vanillepuddingpulver

40 g Zucker vermischen, mit 6 EL Milch glatt rühren.

Milch vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren, unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen, in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie luftdicht abschließen und erkalten lassen.

200 g Schlagsahne steif schlagen.

Pudding cremig rühren, Schlagsahne unterheben.

Je einen EL Apfelkompott in Gläser füllen, die Hälfte der Brösel darauf verteilen, dann die Hälfte der Creme übrige Zutaten ebenfalls einschichten und kalt stellen.

Feine Bohnencremesuppe

*Feldsalat mit Orangen
und Walnüssen*

Forellen-Saltimbocca

Wildschwein-Sauerbraten

*Rotkraut mit schwarzem
Johannisbeer-Gelee*

Walnuss-Spätzle

Lebkuchen-Himbeer-Torte

Weine

*2013er Riesling
trocken
Moritzburg, Pfalz*

*2013er Riesling
trocken
Winkeler Hasensprung, Rheingau*

*2013er Riesling Hochgewächs
halbtrocken
Spurzem, Mosel*

*2013er Acolon
trocken
Gimmeldinger Meerspinne, Pfalz*

*2013er Riesling Spätlese
mild
Spurzem, Mosel*