

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Lauchgerichte



Veranstalter Kfd - Spay

10.04.2013

Lauchsalat

3 Stangen Lauch säubern und in Ringe schneiden.

3 Äpfel Kerngehäuse ausstechen und klein würfeln, mit etwas Zitronensaft beträufeln und verrühren.

4 hartgekochte Eier pellen und würfeln.

1 kleines Glas Sellerie auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

1 kleine Dose Ananas auf ein Sieb schütten, Saft auffangen.

½ Glas Miracel Whip mit etwas Ananassaft verrühren.

Alle Zutaten vermischen und im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Lauchsuppe

2 Stangen Lauch säubern und in Ringe schneiden.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken.

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

300 g Rinderhack in einem Topf mit 2 EL Margarine anbraten.
Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mit andünsten.
Lauch dazugeben und kurz mit schmoren.

2 EL Mehl darüber streuen und unter Rühren mit anschwitzen.
Mit 1/4 l trockenem Weißwein und
1 l Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze
ca. 15 Minuten köcheln lassen.

200 g Champignon mit einem Pinsel säubern und blättrig
schneiden. In einer Pfanne in Margarine kurz anbraten und der
Lauchsuppe hinzufügen.

1 Schmelzkäse- Champignon in kleinen Bröckchen zugeben, in
der Suppe auflösen.

200 ml Sahne einrühren, Suppe mit Salz, Muskat und Pfeffer
abschmecken.

Suppe in Teller anrichten und servieren.

Menüauswahl

Lauchsuppe

Lauchsalat

Lauch-Champignon-Hack-Auflauf

Lauchrisotto

Kartoffel-Lauchaufwurf mit Blutwurst

Lauchnudeln

Specklauchkuchen

Blätterteigschnecken

Lauch-Champignon-Hackfleisch-Auflauf

Bechamelsauce herstellen:

50 g Butter	im Topf erhitzen
50 g Mehl	einrühren
½ l Milch	auffüllen
4 EL Parmesan	dazu geben, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	gut abschmecken, und zur
Seite stellen.	

400 g Spätzle nach Packungsanleitung al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen..

400 g Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Margarine anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer kräftig würzen und zur Seite stellen.

250 g Lauch säubern und in feine Ringe schneiden.

250 g Champignon säubern und blättrig schneiden, in einer Pfanne mit etwas Margarine anbraten, Lauch hinzufügen, mit dünsten, gut würzen und etwas abkühlen lassen.

Nun schichtweise Nudeln, Hackfleisch, Lauch-Champignon und Bechamelsauce in eine flache, gefettete Auflaufform geben und bei 200° ca.45-60 Minuten goldbraun backen.
Die letzten 30 Minuten mit geriebenem Käse bestreuen.

Lauchnudeln

800 g Lauch
putzen, waschen, ganz Grünes entfernen, in streichholzfeine Stifte schneiden, 2 Minuten im Salzwasser kochen, in kaltem Wasser abschrecken, in ein Sieb geben abtropfen lassen.

250 g Fadennudeln	in
Hühnerbrühe	bissfest kochen.

2 EL Butter	in einem Topf erhitzen,
-------------	-------------------------

1 Becher Sahne	einrühren, sowie
----------------	------------------

200 g geriebener Gouda	zufügen.
------------------------	----------

Mit dem Schneebesen rühren bis sich alles gut verbunden hat.
Mit Salz, Pfeffer Muskat gut abschmecken.

Nudeln und Lauch mischen, in eine gefettete Form füllen, Sauce darüber gießen.

Im Backofen bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.

Kartoffel-Lauchauflauf mit Blutwurst

500 g Pellkartoffeln, vorwiegend festkochend, pellen, und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden.

1 - 2 EL Kartoffelstärke in einer Tasse Wasser verrühren.

50 g Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knobi darin hell anschwitzen. Die halbe Menge der Zwiebeln aus dem Topf nehmen. Zu dem Rest die Kartoffeln geben, kurz anbraten und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

200 ml Sahne zugeben und kurz aufkochen, leicht abbinden und zur Seite stellen.

½ kg Lauch säubern und in Ringe schneiden, waschen. Die vorbereiteten Zwiebeln im Topf erhitzen, Lauch zugeben und anschwitzen, mit 200 ml Sahne auffüllen, würzen, einmal aufkochen, leicht abbinden.

1 kleiner Ring Blutwurst pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Margarine bestreichen, die Kartoffeln einfüllen, mit der Hälfte der Blutwurst belegen, den Lauch darauf verteilen, mit dem Rest der Wurst belegen.

Im Backofen bei 160° 30 bis 40 Minuten backen.

Lauchrisotto

1/2 l Fleischbrühe herstellen

1 kg Lauch säubern und in Scheiben schneiden, waschen.

400 g Tomaten häuten, entkernen und in größere Stücke schneiden.

1 große Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 EL Margarine in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln unter Wenden glasig braten.

200 g Reis hinzufügen und ebenfalls glasig braten.

Den Lauch hinzugeben, kurz anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. kochen lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten untermischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

150 g gewürfeltes Dörrfleisch in einer Pfanne knusprig braten.

Vor dem Servieren unter das Risotto mischen und das Ganze mit Petersilie bestreuen.

Specklauchkuchen

250 g Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken.

125 g kalte Butter in kleine Würfel darüber verteilen.

1 EL Zucker, 6 g Salz, 1 Ei, etwas Paprikapulver und Thymian dazugeben und zu einem Teig verarbeiten,

in Folie einschlagen und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

1-2 Stangen Lauch säubern, in Ringe schneiden und waschen.

100 g Bacon in feine Streifen schneiden.

Den Bacon in einer Pfanne auslassen, die Lauchringe dazugeben und kurz mit dünsten, zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

300 g Sauerrahm mit 3 Eier verschlagen und den Lauch unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Quicheform einfetten und mit Mehl bestäuben

Den Teig auf bemehltem Tisch ausrollen und die Form damit auskleiden

Lauch in die Form füllen.

100 g Kirchtomaten halbieren und auf der Füllung verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° 40 Minuten backen.

Schokoladencreme mit Himbeerpüree

100 g Zartbitter-Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen.

250 g Himbeeren ca. 20 Stück beiseite nehmen und kühl stellen, übrige mit 1 EL Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen und kühl stellen.

250 g Mascarpone und 150 ml Milch glatt rühren.
4 EL Zucker,
1 Pack Vanillezucker,
350 g Magerquark unterrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Schokolade zur Creme geben, kurz einrühren und sofort in Gläser füllen und kühlstellen.

Vor dem Servieren mit den Himbeeren verzieren und mit der Soße beträufeln.

Blätterteigschnecke

(ergibt ca. 18 Schnecken)

300 g Lauch putzen, längs halbieren und in 2cm Ringe schneiden.

2 EL Margarine in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin ca. 3 Minuten andünsten und abkühlen lassen.

125 g gekochten Schinken würfeln.

Lauch, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, Schinken und 120 g geriebenen Gouda vermischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Blätterteig ausrollen, Lauchmasse darauf verteilen, dabei jeweils 1cm Rand lassen.

1 Ei trennen.

Ränder mit Eiweiß bestreichen.

Blätterteig von der Länge her eng aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schnecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Min. goldbraun backen.

Noch warm servieren.