

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay Unser Ostermenü



Veranstalter Kfd - Spay

Spay, den 12.03.2008

Frühlingsalat mit Eiern und Lachs

300 g gemischter Salat
(Rauke, Frisee, Salatherzen usw. was man bekommt)

Salat putzen, waschen und trocknen und mundgerechte Stücke zupfen.

2 rote Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

2 Tomaten

1 Salatgurke waschen, trocknen und in Scheiben schneiden

1 gelbe Paprika waschen, trocknen, innen säubern und in Streifen schneiden

250 g. Räucherlachs in fingerbreite Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel miteinander vermischen.

4 El hellen Balsamico Essig, mit
8 El Distelöl anrühren,

½ Tl Senf,

½ Tl Meerrettich gut verrühren und mit
Pfeffer a. d. M., Salz und Dill würzen und über den Salat gießen, vorsichtig den Salat mischen.

5 Ostereier pellen und in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren.

Mit frischem gehacktem Dill betreut servieren.

Möhrensuppe mit Sherry

600 g. Möhren schälen, klein schneiden und in

2 El heißer Butter andünsten, mit
100 ml Sherry ablöschen, etwas garen

1/14 ltr. Fleischbrühe zufügen, mit
Salz
Pfeffer a.d. M würzen.

Die Suppe ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze garen.

100 g. Sahne zufügen.

Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit

Zitronensaft abschmecken.

50 g. Serranoschinken in Streifen schneiden

Suppe in Teller anrichten, mit Schinkenstreifen und frischem
Kerbel bestreut servieren.

Menüauswahl

Möhrensuppe

Frühlingsalat mit Eiern und Lachs

Lachs – Spinat- Taschen

Kaninchenkeulen in Senfsauce

Bohnen mit Tomaten

Kartoffelgratin

Erdbeeren mit Mascarpone Sauce

Lachs Spinat Taschen

250 g Blattspinat auftauern lassen und gut ausdrücken.

1 Zwiebel schälen und klein schneiden
1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken

Oliveneröl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, den Spinat dazugeben gut durchrühren, mit

Salz, Pfeffer a. d. M. und Muskat gut abschmecken.

Zur Seite stelle und etwas abkühlen lassen.

Blätterteig ausrollen, in 8 gleichmäßige Rechtecke schneiden.

Spinat auf die Blätterteigscheiben geben.

250 g geräucherten Lachs klein schneiden und auf den Spinat legen.

1 Ei trennen
Taschen an den Rändern mit Eiweiß bestreichen, nun den Blätterteig zu Taschen zusammenlegen.

Taschen mit verquirltem Eigelb leicht bestreichen und im Backofen bei 200° circa 12 – 15 Minuten goldgelb backen.

Mit einer Knoblauchsauce servieren.

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 eine ausgefettete 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.

Kaninchenkeulen in Senfsauce

4 Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.

50 g. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Kaninchenkeulen darin von allen Seiten langsam anbraten.

4 Zwiebeln	schälen und klein würfeln
1 große Mohrrübe	schälen und fein schneiden
1 Stck. Sellerie	schälen und fein würfeln
3 Knoblauchzehen	pressen und klein hacken.

Zu dem Kaninchen geben,	anrösten, mit
½ l Weißwein	und
¼ l Fleischbrühe	ablöschen, zugedeckt bei geringer Hitze garen.

Kaninchenfleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb geben, aufkochen etwas reduzieren lassen und mit den Gewürzen gut abschmecken

Bohnen mit Tomaten

500 g. grüne Bohnen, waschen putzen.

In kochendem Salzwasser circa 10 min bissfest garen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In der Zeit 5 Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden. Mit kochendem Wasser übergießen. Enthäuten, Kerne entfernen und klein würfeln.

100 g Dörrfleisch in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne Margarine erhitzen, darin das Dörrfleisch auslassen.

Bohnen darin schwenken mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Die gewürfelten Tomaten hinzufügen, vorsichtig alles verrühren und durchgaren.

Erdbeeren mit Mascarpone Sauce

3 Eigelbe	und
75 g Zucker	schaumig schlagen,
150 g. Mascarpone	unterrühren
200 ml Sahne	schlagen und unterheben.

Creme kalt stellen.

1Kg Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

30 – 45 Minuten vor dem Servieren,

50 g. brauner Zucker über die Erdbeeren streuen und
6 El Amaretto übergießen.

Kurz vorm Servieren

100 g. Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett
hellbraun rösten.

Sauce auf Portionsteller geben, darauf die Erdbeeren verteilen.

Mit braunem Zucker und den Mandelplättchen bestreut
servieren.