

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Ostermenü“



Veranstalter Kfd - Spay

13.04.2011

Mini-Käse- Knödel

2 altbackene Brötchen zerkleinern,
1/8 l Milch erwärmen, darüber gießen und 10 Minuten quellen lassen.

1 Zwiebel pellen, fein hacken, in Margarine weich dünsten und abkühlen lassen..

½ Bund Petersilie feinhacken.

Zwiebeln, Petersilie, 100 g geriebenen Käse unter die Brötchen mischen.

1 Ei zufügen, alles gut vermischen, die Masse sollte nicht zu weich sein, evtl. etwas Paniermehl untermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen.

In kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

In der Rinderbrühe servieren.

Klare Rindfleischbrühe

600 g Suppenfleisch
(Beinflisch, Hochrippe, Querrippe)
waschen, trocknen, in grobe Stücke schneiden.

Suppengrün:
Sellerie, Sellerieblätter, Petersilienwurzel
2 Möhren, Lauch, 1 Zwiebel
putzen, klein schneiden, oder hacken.

Fleisch in 1½ l kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen,
Salz, Lorbeerblatt, 2 Nelken 6 Wachholderbeeren, zugeben auf
kleinster Hitze weiterkochen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden das Suppengrün hinzugeben, weitere
60 Min. kochen.

Brühe durch ein Sieb gießen, Fleisch klein schneiden und
wieder in die Brühe geben.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Mit verschiedenen Suppeneinlagen servieren.

Menüauswahl

Klare Rinderfleischbrühe
mit Mini-Käse-Knödel

Fenchel-Gurkensalat

Gefüllte Schafskäsetaschen

Überbackene Putenschnitzel

Lauch Gratin

Rösti

Rumcreme

Fenchel-Gurkensalat

6 EL Olivenöl	mit
2 EL Zitronensaft	und
1 Knoblauchzehe	mit Salz zerrieben,
1 EL geh. Minze	verquirlen, mit
Salz, Pfeffer	gut abschmecken.

2 kleine Fenchelknollen	grob raspeln,
½ Salatgurke	würfeln.

Mit der Marinade vermischen, nochmals abschmecken.

Eine flache Salatplatte am Rand mit Radieschen und Tomaten belegen, den Fenchel-Gurkensalat in die Mitte geben, mit Fenchelgrün garniert servieren.

Lauch - Gratin

6 große Lauchstangen	waschen, in 5 cm Stücke schneiden, in
Salzwasser	ca. 10 – 15 Min. kochen, auf ein Sieb schütten.

50 g Butter	im Topf erhitzen,
50 g Mehl	anschwitzen, mit
½ l Milch	ablöschen,
mit dem Schneebesen zu einer dicklichen Bechamelsauce rühren.	

80 g Schmelzkäse	einrühren, mit
------------------	----------------

Salz, Pfeffer, Muskat	kräftig abschmecken.
-----------------------	----------------------

Lauch in eine gefettete Form legen, Sauce über den Lauch gießen.

Im Backofen bei 200° 20 Min. überbacken.

Überbackene Putenschnitzel

600 g Putenbrust 4 dünne Schnitzel schneiden.

40 g Butterschmalz in der Pfanne auslassen
Putenschnitzel pfeffern, darin ca. 3 Min. von beiden Seiten
braten, aus der Pfanne nehmen, salzen und in eine flache
gefettete Auflaufform nebeneinander legen.

1 Zwiebel schälen, fein hacken, in der Pfanne
andünsten

350 g frische Champignons
blättrig schneiden, zufügen und braten, bis alle
Flüssigkeit verdampft ist.

2 EL Creme fraiche und
¼ l Weißwein kurz mitköcheln, mit
Salz, Pfeffer würzen.

Pilzmasse auf die Putenschnitzel geben,

2 Tomaten in Scheiben schneiden, ziegelartig
darauf legen.

200 g geriebener Gouda darüber streuen.

Im Backofen bei 180° ca. 10 Min. überbacken, bis der
Käse geschmolzen ist.

Gefüllte Schafskäsetaschen

1 Bund Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe
schneiden.

1 rote Paprikaschote halbieren, entstielen, innen säubern und in
feine Streifen schneiden.

1 Peperoni entkernen und feinhacken
Gemüse in Olivenöl dünsten und erkalten lassen.

2 Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und in
Würfel schneiden

400 g Schafskäse kleinschneiden und das gesamte Gemüse
untermengen.
½ Bund Petersilie klein hacken und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und
abgerieben Zitronenschale kräftig würzen

2 Eier trennen.

Blätterteig ausrollen, Schafskäse darauf in Abständen verteilen,
freie Flächen mit Eiweiß einstreichen,
die zweite Blätterteigplatte darauf legen, Zwischenräume
andrücken und mit dem Teigrädchen Taschen ausschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit
Eigelb bestreichen und im Backofen
bei 200° ca. 30 Min. goldbraun backen.

Mit Knoblauchsauce servieren.

Rösti

800 g festkochende Kartoffeln waschen, schälen,
grob raffeln und leicht ausdrücken.

2 Stiele Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen
schneiden

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit

2 Eier

2 EL Mehl

1 TL Majoran

Salz

Pfeffer a. d. Mühle gut vermischen

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Nun den Kartoffelteig ins Öl geben zu einem festen Kuchen
zusammendrücken goldbraun braten, dann wenden und die
Rückseite braten.

Rösti auf einem großen flachen Teller geben, in Portionen
schneiden.

½ Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Rösti damit bestreuen und servieren.

Rumcreme

6 Blatt weiße Gelatine einweichen.
Oder 9 g Pulvergelatine

¼ l Sahne steif schlagen.

2 Eier
100 g Zucker

und
schaumig rühren.

¼ l Wein
Saft einer ½ Zitrone
4 EL Rum

und
unterrühren.

Gelatine im separaten Topf auflösen, etwas von der Creme dazugeben umrühren, danach unter die Creme heben.
Wenn die Creme anfängt zu gelieren, Sahne unterheben.

Mindestens 2 Std. kühl stellen.

*Klare Rinderfleischbrühe
mit Mini-Käse-Knödel*

Fenchel-Gurkensalat

Gefüllte Schafskäsetaschen

Überbackene Putenschnitzel

Lauch Gratin

Rösti

Rumcreme

Weine

*Grauer Burgunder, trocken,
Weingut Dr. Faust
Langenlohsheim Nahe*

*Riesling Hochgewächs, trocken
Weingut Jürgen Volk– Spay
Mittelrhein Bopparder Hamm*

*Riesling Schiefer, halbtrocken
Weingut Schneider- Boppard
Mitterhein Bopparder Hamm*

*Riesling, feinherb
BraunebergerKurfürstlay
Mosel Bernkastel Kues*

*Riesling Spätlese feinherb
Weingut Matthias Müller– Spay
Mittelrhein Bopparder Hamm*