

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Alles um die Knolle



Veranstalter Kfd - Spay

14.11.2013

Kräuter-Kartoffel-Waffeln mit Curry-Dip

150 g mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen.

Abschütten und noch warm mit dem Stamper zerdrücken.

4 EL Wasser

2 EL Hartweizengrieß

100 g Frischkäse (0,2 % Fett)

1 Bund gehackte Petersilie daruntermischen.

4 Eier, 50 g Vollkornmehl unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und etwa 30 Minuten quellen lassen.

100 g Frischkäse mit 2 EL Salatcreme verrühren, mit Salz, Curry, Pfeffer und Kurkuma würzen.

Waffeleisen auf höchste Stufe vorheizen. Mit etwas Öl bestreichen.

Jeweils aus 3 EL Teig 8 Waffeln goldbraun backen.

Waffeln mit Curry-Dip servieren.

Klare Kartoffelsuppe mit Cabanossi

1 l Gemüsebrühe herstellen.

400 g grüne Bohnen putzen, in Stücke schneiden und waschen.

100 g Cabanossi in Scheiben schneiden.

1 rote Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden.

1 Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.

600 g Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Cabanossi und Kartoffeln etwa 3 Minuten leicht anbraten.

Bohnen, Knoblauch und Paprika zugeben, auch kurz mit andünsten.

Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

50 schwarze Oliven ohne Steine auf einem Sieb abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Menüauswahl

Klare Kartoffelsuppe mit Cabanossi

Kräuter-Kartoffel-Waffeln
mit Curry-Dip

Gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch
und Pfeffersoße

Kartoffelbratlinge mit pochiertem Ei
und Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa

Gnocchi mit drei Saucen

Kartoffel-Gemüse-Curry

Süße Kartoffel-Quark-Nockerln
mit Birnen-Cranberry-Kompott

Gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch und Pfeffersoße

1 altes Brötchen in Wasser einweichen, danach gut ausdrücken.

1 Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Margarine anschwitzen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

4 große Kartoffeln schälen, waschen, halbieren, etwas aushöhlen und in kochendem Wasser 8 Min. aufwallen lassen. Heraus nehmen und kalt abschrecken.

300 g Rinderhackfleisch, 1 Ei, Zwiebeln, 100 g Sahne, eingeweichtes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian gut miteinander vermischen, pikant abschmecken.

Kartoffeln mit dem Hackfleisch füllen und in einer gefetteten Form im Ofen etwa 30 - 40 Minuten bei 170° backen.

150 g sehr feine Gemüsewürfel aus Lauch, Möhren und Sellerie schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

150 g Dörrfleisch in feine Würfel schneiden

Zwiebel in Margarine braun anrösten, Dörrfleisch kurz mit rösten, danach Gemüse, zerdrückte grüne Pfefferkörner, etwas Tomatenmark einrühren und mit 400 ml Brühe auffüllen, zum Kochen bringen. Nach etwa 20 Min. mit dem Mixstab etwas pürieren, evtl. mit dunklem Soßenbinder abbinden.

Nochmals gut abschmecken , evtl mit Weinbrand verfeinern.

Kartoffeln mit der Pfeffersoße anrichten.

Kartoffeln-Gemüse-Curry

300 ml Gemüsebrühe herstellen.

1 rote Chilischote putzen, waschen, halbieren, entkernen und fein hacken.

1 Stück Ingwer schälen und fein hacken.

3 Nelken, Kreuzkümmel, Kurkuma, 3 EL Olivenöl im Mörser zu einer feinen Paste verrühren.

800 g Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

500 g Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.

4 Möhren, waschen, schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

2 Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden etwa 5 Minuten braten.

Blumenkohl und Möhren zugeben, weitere 5 Minuten braten. Gewürzpaste zugeben und anschwitzen.

1/4 Zimtstange zugeben und mit

1 Dose (400 g) Kokosmilch und 300 ml Gemüsebrühe ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Nach etwa 3 Minuten 3/4 der Lauchzwiebeln zugeben und mit köcheln. Evtl. etwas Stärke mit Wasser verrühren, köchelnden Sud damit binden.

Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.

Zimtstange entfernen, Curry mit den übrigen Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Gnocchi mit drei Saucen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln waschen, unbedingt in der Schale kochen, sonst sind sie zu feucht.
Abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
Kartoffelteig auskühlen lassen, bis er handwarm ist.

2 Eier, 200 g gesiebtes Mehl, Salz, Muskat, etwas Parmesan zu dem Teig geben und verkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Fingern klebt und nicht mehr feucht ist, evtl. etwas mehr Mehl nehmen.

Den Teig behutsam auf einer bemehlten Platte kneten, er soll locker bleiben.

Teig zu einer Rolle formen und zentimeterdicke Scheiben abschneiden. Daraus Gnocchi formen, mit einer Gabel Streifen hineindrücken.

In sprudelndem Salzwasser etwa 4- 5 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen.

Dann mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und mit den Saucen servieren.

Tomatensauce mit Basilikum:

6 Tomaten enthäuten, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden.

Basilikumblätter abzupfen, aber in Blätter lassen.

Tomaten in Olivenöl andünsten, sofort die Basilikumblätter dazugeben, alles etwas salzen und sofort servieren.

Kartoffelbratlinge mit pochiertem Ei und Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa

300 g Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

80 g Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Beides vermischen, mit Salz, Pfeffer, 2 EL Balsamico Essig, 1 EL Honig, 1 EL Olivenöl zu einer Salsa abschmecken.

1 kg Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser kochen.

1 Bund Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer grob zerkleinern.

2 Eier, 4 EL Mehl, 1 EL Senf, Petersilie unterheben, zu einem Teig verkneten, mit Salz, Pfeffer würzen, und daraus 8 Frikadellen formen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Bratlinge etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden braten.

750 ml Wasser in einem Topf aufkochen, 2 EL Essig- Essenz zugeben.

4 Eier jeweils in einer Tasse aufschlagen und nacheinander in das siedende Wasser gleiten lassen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bratlinge, Salsa, Eier auf Tellern anrichten.

Saucen zu Gnocchi

Rucolasauce mit Knoblauch:

200 g Rucola waschen, trocken schleudern, verlesen, dabei grobe Stiele entfernen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Rucola kurz darin blanchieren(er wird dadurch milder), gut abtropfen lassen.

1 Zwiebel, 1 Knoblauch schälen, hacken und in Butter andünsten. Dann zusammen mit Rucola, 200 ml Brühe, 80 g Creme fraiche im Mixer pürieren.

3 EL Sesam bei mittlerer Hitze rösten, bis er zu duften beginnt, unter die Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Parmesan mit brauner Butter:

Butter in einen Topf geben. Herd auf 2/3 Temperatur stellen. Butter schmelzen lassen und abwarten. Die Butter fängt an zu schäumen. Nach einigen Minuten wird es immer ruhiger, d. h. das Wasser ist aus der Butter verdampft. Wenn der Schaum sich etwas bräunlich färbt und nichts mehr spritzt (das ist nach ca. 8 - 10 Minuten der Fall) und ganz kleine braune Krümelchen hochsteigen, die Butter in ein Sieb, welches mit einem Blatt Küchenpapier ausgelegt ist) abgießen.

Parmesan über die warmen Gnocchi reiben und braune Butter darüber geben mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Süße Kartoffel-Quark-Nockerln mit Birnen-Cranberry-Kompott

750 g mehlig kochende Kartoffeln waschen, unbedingt in der Schale kochen, sonst sind sie zu feucht.

Abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse auskühlen lassen, bis sie handwarm ist.

4 Birnen waschen, putzen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

1/4 l Wasser, Birnen, 100 g getrocknete Cranberrys, 50 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 Vanilleschote aufkochen und 10 - 15 Minuten köcheln.

1 EL Stärke in 2 EL Wasser glatt rühren, Kompott damit binden, nochmals aufkochen lassen.

Kartoffelmasse, 125 g gesiebttes Mehl, etwas Zitronenschale, 1 TL Zucker, 250 g Magerquark, 2 Eier zu einem Teig verarbeiten.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, aus der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln 10 Nockerln formen und darin unter Wenden goldbraun braten. Heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne etwas säubern und den Rest des Teiges ebenso verarbeiten.

30 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, 3 EL gemahlener Mohn zufügen.

Nockerln mit Birnenkompott auf Tellern anrichten, Mohnbutter darüber gießen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Melisse verzieren.