

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Alles aus dem Backofen“



Veranstalter Kfd - Spay

20.11.2008

Schinkenhapjes

300 g Blätterteig

Für die Füllung:

150 g gekochter Schinken fein würfeln.

1 Zwiebel	schälen und fein würfeln
1 Bund Petersilie	fein hacken, mit
2 EL Creme fraiche	und
1 Eiweiß	sowie
150 g geriebenen Gouda	alles gut vermischen, mit
Pfeffer, Oregano und Salz würzen.	

Den Teig ausrollen, mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite her aufrollen.

Die Rolle in 2 -3 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, die Seiten mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° ca. 15 – 18 Minuten backen.

Heiß servieren.

Bruschetta mit Sardellenpaste und Mozzarella

100 – 120 g Sardellenfilets aus dem Glas auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

2 Knoblauchzehen schälen und klein hacken.
100 g weiche Butter

Diese Zutaten in einer Schüssel gut miteinander grob vermischen.

Mit Pfeffer a. d. M. und 2 EL Rosmarin würzen.

16 Baguettescheiben nicht zu dünn schneiden und im Toaster rösten.

Baguettescheiben mit der Creme bestreichen.

2 Mozzarellakugeln in Scheiben schneiden und auf die Brote legen, mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Olivenöl würzen.

Die Brote im Backofen 2 – 3 Minuten überbacken und sofort servieren.

Menüauswahl

Bruschetta mit Sardellenpaste und Mozzarella

Schinkenhapjes

Weißkohl- Blätterteigstrudel
mit Champignonrahmsauce

Hackfleisch-Wirsing-Auflauf

Auflauf von Kartoffeln und Speckkraut

Gefüllte Paprikaschoten im Reisbett

Überbackener Ziegenkäse

Weißkohl- Blätterteigstrudel mit Champignonsauce

600 g Weißkohl putzen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

500 g Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.

4 Schalotten pellen und in feine Streifen schneiden.

1 Knoblauchzehe pellen und fein hacken.

30 ml Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln nach und nach darin anbraten. Schalotten und Knoblauch begeben und kurz mitbraten. Den Weißkohl zufügen, mit Salz, Pfeffer a. d.M. und Kümmel würzen und noch etwas braten lassen. Von der Kochzone nehmen und 150 g Schmand sowie 3 EL gehackte Petersilie zugeben, gut vermengen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und die Füllung darauf verteilen, die Ränder mit Eigelb bestreichen, nun einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180° ca. 30 Min. backen.

500 g Champignon mit dem Pinsel abputzen und grob würfeln
3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin heiß anbraten und anschließend in ein Sieb zum Abtropfen geben.

Schalotten und Knoblauch in derselben Pfanne anbraten, mit 50 ml Weißwein ablöschen, kräftig mit Salz und Pfeffer a. d. M würzen.

150 ml Sahne zufügen und sämig einkochen lassen.

Pilze mit Fond wieder dazugeben, nochmals abschmecken

2 EL Blattpetersilie, 1 EL Tomatenwürfel
und 1 EL Creme fraiche unterrühren. In eine vorgewärmte Schüssel umfüllen.

Den Strudel in Scheiben geschnitten mit der Sauce servieren.

Gefüllte Paprikaschoten im Reisbett

3 Paprikaschoten gelb, grün und rot
waschen, abtrocknen, längs halbieren, innen säubern.

300 g Hackfleisch mit
2 Zwiebeln geschält fein gehackt und
1 alten Brötchen eingeweicht, ausgedrückt
1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika
geh. glatte Petersilie gut vermischen, abschmecken.

4 halbe Schoten mit der Hackmasse füllen. Die Schoten in eine gefettete Form setzen, kleine Bällchen vom restlichen Hackfleisch formen, in der Form verteilen.
Im Backofen bei 180° ca. 30 Min. braten.

Form aus dem Backofen nehmen.

200 g Reis neben den Paprikaschoten verteilen,
die restlichen 2 Hälften der Paprikaschoten klein schneiden
dazugeben.

400 ml Fleischbrühe zubereiten,
und 4 EL Aiwar (Gewürzpaste) einrühren und über den Reis
schütten. Alles gut verteilen.

Die Form wieder in den Backofen stellen, bei 150° solange im
Backofen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt ist.

Auflauf von Kartoffeln und Speckkraut

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
Schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen und
abschütten.

1 kleiner Weißkrautkopf
halbieren, den Strunk herausschneiden und fein schneiden.

2 EL gewürfeltes Dörrfleisch in einer Pfanne mit etwas Butter
dünsten.

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken, dazugeben.

Weißkraut untermischen mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein ablöschen.

1 rote Paprika halbieren, entkernen und fein würfeln
dazugeben.

1 Lorbeerblatt, 6 Wachholderbeeren zerdrückt, 1 EL Paprika,
1 TL Instant- Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazugeben und
ca. 20 Min. dünsten. 2 EL Butter untermischen und
abschmecken.

Aus den Kartoffeln ein Püree herstellen.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Püree und Kraut
schichten. Mit Kraut abschließen.

Den Auflauf für ca. 25 Min. bei 180° in den Backofen geben.

2 Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne mit Butter bräunen.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, die Zwiebelringe darauf
geben und servieren.

Hackfleisch- Wirsing- Auflauf

600 g Wirsing putzen, vierteln, waschen und in 2 cm breite
Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min.
garen, eiskalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Fleischtomaten überbrühen, häuten, entkernen und grob
würfeln.

200 g Sahne, 2 Eier gut verquirlen,
mit Salz und Pfeffer a. d. M. würzen.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken, in Olivenöl andünsten.
500 g Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten, mit Salz
und Pfeffer a. d. M. würzen.

150 g Roquefort zerkrümeln und mit den Tomaten unter das
Hackfleisch mischen.

In eine gefettete Form die Hälfte des Wirsings einfüllen, die
Hälfte der Sahnemischung über den Wirsing gießen.

Die Hackfleischmischung in die Form füllen, mit dem
restlichen Wirsing bedecken und mit der übrigen Sahne
übergießen.

150 g Roquefort zerkrümeln, darüber streuen und im Backofen
bei 200 ° ca. 30 Minuten backen.

Überbackener Ziegenkäse

2 Stangen Ziegenkäserolle, gut gereift mit
4 EL Kastanienhonig gleichmäßig bestreichen.

4 EL Weißbrotbrösel mit
1 TL Thymian und
1 TL getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
gut vermengen und den Käse damit bestreuen.

Den Käse in eine Form legen, mit kleinen Butterflöckchen
belegen und im Backofen bei 230° kross überbacken.