

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„kalt-warmes Bufett“



Veranstalter Kfd - Spay

21.11.2012

Mitternachtssuppe

250 g Rinderhackfleisch kräftig, in Butterschmalz
anbraten

125 g Kabanossi in Scheiben schneiden,
2 Zwiebeln schälen, klein würfeln,
2 Knoblauchzehen schälen, klein würfeln,
zu dem Hackfleisch geben

3 EL Tomatenmark einrühren mit
¼ l Rotwein ablöschen.

450 g Kidneybohnen auf ein Sieb abgießen und zu dem
Hackfleisch geben.

Alles mit ½ l Fleischbrühe aufgießen mit
Salz, Cayennepfeffer, Chilipulver und 1 Prise Zucker würzen.

Die Suppe ½ Std. leise köcheln lassen.

250 g grüne Paprika waschen, trocken reiben, Kerngehäuse
entfernen und in Streifen geschnitten in die Suppe geben.

Alles nochmal 10 Min. köcheln lassen.

Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Speckkartoffelsalat

1½ kg kleine Salatkartoffeln

Am Vortag gründlich waschen, bürsten, im Salzwasser mit einem Brühwürfel garen, abgießen, abschrecken.

Über Nacht auskühlen lassen.

Nach dem Pellen in gleichmäßige Scheiben schneiden, in eine Salatschüssel füllen.

Salz, Pfeffer über den Kartoffeln verteilen,
½ l warme Fleischbrühe darüber gießen,
Kartoffelsalat abdecken, damit er gut durchziehen kann.

2 Zwiebeln klein würfeln, mit
150 g Dörrfleisch klein gewürfelt in
3 EL Öl goldbraun anbraten, mit
2 EL Weinessig ablöschen,

über den Salat geben und vorsichtig unterheben.

Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.

Evtl. warme Brühe nachgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Menüauswahl

Speckkartoffelsalat

Mitternachtssuppe

Sate Hähnchenfleisch & Rindfleischspieße mit Erdnusssoße

Landjäger-Salat

Frittierte Champignons mit Knoblauchsauce

Heringssalat

Scharfer Bohnensalat mit Schafskäse

Hähnchenkeulen mit Salsa

Chili con Carne-Zigarren

Gefüllte Omelett-Röllchen

Griechische Blätterteigecken mit Hack

Zucchini-Lachs-Röllchen mit Ratatouille

Graved Lachs-Tartar mit Gewürzgurken und Brotchips

Erdnusssoße, Joghurtcreme, Knoblauchsauce

Mandel-Tiramisu

Sate Hähnchenfleisch & Rindfleischspieße mit Erdnusssoße

20 g Ingwer
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln
Saft einer Limette
6 EL Sojasoße
4 EL Öl
1 TL Sambal Oelek
1/2 TL Kurkuma gut zu einer Marinade verrühren.

400 g Hähnchenfilet
400 g Rinderfilet
Fleisch erst in Streifen, dann in Würfel schneiden.

Holzspieße mit Öl einreiben, dann lässt sich das Fleisch nach dem Braten einfacher lösen.

Fleisch getrennt auf die Spieße stecken und rundherum mit der Marinade bestreichen. Auf eine Platte legen, Rest der Marinade darüber geben und zugedeckt im Kühlschrank
1 Std. durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdnusssoße herstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen,
Spieße portionsweise darin unter Wenden 4 - 5 Minuten braten oder grillen.

Sate mit der Erdnusssoße auf einer Platte servieren.

Scharfer Bohnensalat mit Schafskäse

1 Dose Mais (425 ml)
2 Dosen rote Kidneybohnen (à 425 ml)
1 Dose weiße Bohnen (850 ml) getrennt abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

300 ml Tomaten-Ketchup
50 ml Honig
3 EL heller Balsamico Essig glatt rühren, mit Salz und Chili Pulver würzen.

Je 1 gelbe, grüne und rote Paprika waschen, halbieren, putzen und in grobe Würfel schneiden.

5 Tomaten waschen, putzen und achteln.

2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

400 g Schafskäse grob zerkrümeln.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel abwechselnd einfüllen und mit der Soße vermischen.

Salatblätter auf den Tellern verteilen und den Salat darauf servieren.

1- 2 rote Chilischoten waschen, trocken tupfen, in feine Röllchen schneiden und den Salat damit bestreuen.

Heringsalat

6 Matjesfilets in mundgerechte kleine Stücke schneiden.

250 g gek. Rindfleisch und
300 g rote Bete (Glas)
2 große Zwiebeln geschält
2 große Essig Gurken
2 säuerliche Äpfel entkernt
300 g Pellkartoffeln (Vortag),
alles klein würfeln.

125 g Mayonnaise mit
3 EL Weinessig und
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 Msp. Zucker
zu einer Marinade herstellen.

Alle Zutaten gut vermischen und
gut durchziehen lassen.

Pikant abschmecken.

Je nach Geschmack kann man 1 kleines
Glas Kapern hinzufügen.

Landjäger-Salat

250 g Landjäger würfeln
2 rote Zwiebeln pellen und fein würfeln.
1 rote und 1 gelbe Paprikaschote waschen, vierteln,
entkernen und fein würfeln.
250 g Gewürzgurken fein würfeln.
1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Zutaten gut miteinander vermischen.

8 EL Olivenöl, 4 EL heller Balsamico-Essig verrühren, Salz,
Pfeffer, 1 Prise Zucker einrühren und pikant abschmecken und
über den Landjäger-Salat gießen, vermengen und ziehen lassen.

Frittierte Champignons mit Knoblauchsauce

125g Mehl, 125 ml Bier, 2 Eier
Salz, Pfeffer, Saft einer ½ Zitrone,
alles zu einem glatten Teig verrühren.

300 g frische kleine Champignons säubern.

Portionsweise in den Teig legen, und in der Friteuse ausbacken.

Auf einer vorgewärmten Platte sofort servieren.

Hähnchenkeulen mit Salsa

9 Hähnchenunterkeulen (ca. 1kg)
waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen.
Auf eine gefettete Fettpfanne verteilen und im vorgeheizten
Backofen bei 200° ca. 30-45 Minuten garen.

Für die Glasur:

2 EL Honig
1 TL Chilipulver
5 EL Olivenöl verrühren.
Hähnchenkeulen ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit der
Glasur einstreichen.

Für die Salsa:

6 Tomaten, 1 grüne Peperoni, 1 rote Chilischote
waschen, putzen, entkernen und klein würfeln oder hacken.
2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.
1 Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben.
2 Knoblauchzehen schälen und mit Salz zerreiben.
Alle Zutaten mit 4 EL Olivenöl verrühren.

Salsa mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Keulen evtl. in Papiermanschetten wickeln und mit der Salsa
auf einer Platte anrichten.

Griechische Blätterteigecken mit Hack

100 g Zucchini
100 g Aubergine waschen, putzen, der Länge nach halbieren
und in Scheiben schneiden.
1 rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen,
200 g Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten.
Gemüse zugeben, 3 Minuten mit braten,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Schafskäse mit der Gabel zerdrücken
und mit 2 EL Schmand verrühren.

Frischer Blätterteig ausrollen, in 6 gleich große Rechtecke
schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
legen.

Blätterteigecken zur Mitte der Rechtecke hin einklappen und
mit Hack-Gemüse-Mischung füllen.

Blätterteigränder mit Eigelb einstreichen und im Backofen
bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Gefüllte Omelett-Röllchen

Basilikum-Pesto herstellen:

3 Bund Basilikum waschen, abtropfen lassen, Blätter von den Stengeln zupfen.

4 Knoblauchzehen schälen, fein hacken.

½ TL Salz, 2 EL Pinienkerne, 6 EL Parmesan, 125 ml Olivenöl

Alle Zutaten mit einem Passierstab zu einer Paste mixen.

8 Eier, 8 EL Mineralwasser, Salz, Pfeffer zu einem Teig verquirlen.

Etwas Margarine in einer Pfanne (20 Ø) erhitzen.

1/4 Eimasse hineingießen, bei mittlerer Hitze etwas stocken lassen, bis es oben fest ist. Omelett wenden und weitere 2 Minuten backen. Herausnehmen und 3 weitere Omeletts backen und abkühlen lassen.

Omeletts mit Pesto bestreichen, mit Parmaschinken belegen und aufrollen.

Omeletts in 5 schräge Stücke schneiden, mit Spießchen feststecken und auf einer Platte anrichten.

Chili con Carne-Zigarren

1 Dose Gemüsemais (200 ml) auf ein Sieb zum Abtropfen schütten.

370 ml grüne Oliven auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

1 Knoblauchzehe pellen und mit Salz zerreiben

1 EL Chili-Soße, 1 EL Olivenöl verrühren.

Grüne Oliven damit marinieren.

370 ml schwarze Oliven ohne Steine auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

1 EL Olivenöl, 3 Stiele Thymian, Blätter abzupfen, hacken, miteinander verrühren und die schwarzen Oliven damit marinieren.

1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

100 g Möhren

100 g Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

250 g Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mais, Zwiebeln, Möhren, und Sellerie dazugeben und weitere 3 Minuten braten.

2 EL Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

1 Stiel Minze abzupfen, klein hacken und unter die Hackmasse rühren.

Jeweils 1 EL der Hackmasse auf ein Yufka-Teigblatt geben und zu Zigarren aufrollen.

Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen und im Backofen bei 200° 15 Minuten backen.

Mit den Oliven auf einer Platte anrichten. Mit Minze garnieren.

Zucchini-Lachs-Röllchen mit Ratatouille

50 g geriebener Parmesan, 2 EL Paniermehl
Thymian, Rosmarin verrühren.

600 g Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Äußere Scheiben würfeln.

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zucchinscheiben darin portionsweise von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

2 rote und 1 gelbe Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Gemüse darin ca. 4 Min. braten, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.

Aus der Pfanne nehmen und kalt stellen.

Jeweils 3 Zucchinscheiben übereinanderlappend zusammenlegen, mit Lachsscheiben und Ratatouille belegen, aufrollen und in der Paniermehl-Käsemischung rollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Röllchen im Backofen ca. 4 Minuten gratinieren.

150 g Kirschtomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Zucciniröllchen auf einer Platte anrichten, mit Tomatenscheiben belegen und mit Rosmarin und Thymian garniert servieren.

Erdnusssoße

150 g Erdnusskerne, 1 EL Chilipaste, 130 ml Kokosmilch
1 Limette, 2 EL Sojasoße, 2 EL Erdnussöl, 1/2 TL Koriander

Erdnüsse im Mixer zerkleinern und in einen Topf geben. Chilipaste, Kokosmilch, Erdnussöl und 3–4 EL Wasser dazugeben und alles unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen.

Mit Limettensaft, Sojasoße, Korianderpulver, Zucker und Salz abschmecken.

Joghurtcreme

200 g Schafskäse, 750 g Joghurt, 1 EL Pfefferminze
1 EL Zitronensaft
alles pürieren, mit Oliven garnieren.

Knoblauchsauce

150 g Joghurt (3,5% Fett), 150 g Schmand
3 Knoblauchzehen in Salz zerreiben, Pfeffer.

Alle Zutaten gut verrühren, abschmecken.
Kühl stellen.

Schinkenhapjes

300 g Blätterteig

Für die Füllung:

150 g gekochter Schinken fein würfeln.

1 Zwiebel pellen, 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

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 abgspültes Alu-Blech setzen, die Seiten mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° ca. 15 – 18 Minuten backen.

Heiß servieren.

Graved Lachs-Tartar mit Gewürzgurken und Brotchips

Baguette-Brot in dünne Scheiben schneiden.

Oliveneröl in einer Pfanne erhitzen und die Baguette-Scheiben darin portionsweise goldbraun rösten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 rote Zwiebel schälen und fein würfeln.

100 g Gewürzgurken fein würfeln.

250 g Graved Lachs fein würfeln, die Zutaten vermengen.

1 EL Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill würzen.

Mithilfe von 2 Esslöffeln Nocken abstechen und anrichten, mit Dillstielen garnieren.

Dazu die Baguette -Scheiben reichen.

Mandel-Tiramisu

500 g Magerquark
500 g Mascarpone
1 Vanillezucker
Saft einer 1/2 Zitrone
2 EL Mandellikör
75 g Zucker, alles gut verrühren.

250 ml kalter starker Kaffee
5 EL Mandellikör ebenfalls verrühren.

30 g Mandelplättchen in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

250 g Löffelbiskuits

Form ca. 15 x 30 cm mit Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Kaffees beträufeln.

Hälfte der Creme darauf verstreichen.
Restliche Löffelbiskuits und Creme ebenso verarbeiten.

Tiramisu ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt vermischen

Vor dem Servieren Kakao-Zimt-Mischung dick auf die Tiramisu streuen und mit Mandelplättchen bestreuen.