

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

"Überraschungsmenü"



Veranstalter Kfd - Spay

24.04.2013

Forellensalat

200 g geräucherte Forellen im Backofen bei 50° warmhalten.

1 Chinakohl putzen, waschen, zerpfücken und abtropfen lassen.

1 Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

2 Tomaten, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.

2 gekochte Eier pellen und vierteln.

1 rote Zwiebel schälen und in halbe feine Ringe schneiden.

4 EL heller Balsamico Essig, 8 EL Distelöl, zu einem Dressing verrühren mit Pfeffer a.d.M. und Salz abschmecken.

Chinakohl, Gurke, Zwiebeln, Tomaten in eine Salatschüssel im Wechsel geben und mit der Marinade vermischen.

Salat auf Teller verteilen, Forellen in kleinere Stücke schneiden auf dem Salat verteilen.

Salat mit den Eiern und Petersilie garnieren.

Möhren-Ingwer-Suppe

850 g Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

1 Zwiebel schälen und fein würfeln.
1 Knoblauchzehe pellen und fein würfeln.

35 g Ingwer schälen und fein hacken.

1 EL Margarine in einem Topf erhitzen,
Zwiebeln und Knobi darin andünsten, restliches Gemüse
zufügen, kurz mit andünsten, mit 1 l Gemüsebrühe ablöschen
und 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Suppe nochmals kurz aufkochen

200 ml Sahne einrühren nicht mehr kochen.

Suppe in Teller anrichten, mit Schnittlauchröllchen garnieren

Menüauswahl

Möhren-Ingwer-Suppe

Forellensalat

Gefüllte Nudeltaschen mit Petersilienbutter

Tafelspitz

Meerrettichsauce

Boullionkartoffeln

Cremespinat

Aprikosen-Mandel-Soufflé

Gefüllte Nudeltaschen mit Petersilienbutter

200 g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb, 4 EL Wasser
½ TL Salz zu einem glatten Teig rühren, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

100 g gekochten Schinken fein würfeln,
100 g Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken,
200 g Ricotta alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Bund Petersilie waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und klein hacken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine messerrückendick ausrollen und auf einer bemehlten Fläche weiterverarbeiten.

Kreise von ca. 6cm Durchmesser ausstechen, restlichen Teig nochmal ausrollen und ausstechen.
Plätzchenränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Füllung geben, dann die restlichen Teigkreise drauflegen. Ränder ohne Luftblasen fest andrücken.

Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeltaschen bei milder Hitze in 6-8 Minuten bissfest kochen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

100 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Petersilie hinein rühren. Abgetropfte Nudeln in der Butter schwenken.

Je 4-5 Nudeltaschen mit etwas Petersilienbutter auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Meerrettichsauce

½ l Fleischbrühe herstellen

50 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

30 g Mehl hinein streuen, unter Rühren goldgelb werden lassen und mit Fleischbrühe ablöschen.

1 Stück, etwa 15 cm, Meerrettichwurzel schälen und fein in die Sauce reiben.

Die Sauce etwa 5 Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern.

1 Bund Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

Einige Röllchen über die Kartoffeln streuen, die restlichen unter die Meerrettichsauce rühren.

Tafelspitz

3 - 4 Markknochen (beim Metzger bestellen)

Das Mark aus den Knochen herausdrücken und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Einige Std. lang immer wieder das Wasser wechseln, so lange, bis das Mark schön weiß ist.

1,5 - 2 kg Tafelspitz (beim Metzger bestellen) mit Küchenpapier abwischen.

Die Knochen nebeneinander auf den Topfboden legen, das Fleisch darauf betten, sofern vorhanden, mit der Fettseite noch oben.

3 Möhren schälen, grob zerkleinern

1 Stange Lauch putzen, waschen und in größere Stücke schneiden.

1 Stück Sellerie putzen und grob zerkleinern.

1 Petersilienwurzel schälen grob zerkleinern.

1 Zwiebel ungeschält halbieren mit der Schnittfläche in einer trockenen Pfanne dunkel rösten.

Gemüse rund um das Fleisch in den Topf legen.

3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 5 Pimentkörner, 1 TL Senfsamen, ½ TL Pfefferkörner, 2 getrocknete Chilischoten in eine Teefiltertüte geben und in den Topf legen. 1 TL Salz

Mit Wasser großzügig bedecken. Ohne Deckel langsam zum Kochen bringen, dabei entsteht ein immer dichter werdender Schaum, auf keinen Fall abschöpfen.

Sobald das Wasser aufwallt, die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, es soll sich nur noch ganz wenig unter der Oberfläche bewegen.

Erst wenn der Schaum verschwunden ist, den Deckel auflegen und das Fleisch von da an 2,5 bis 3 Std. leise gar ziehen lassen.

Fleisch in der Brühe etwas abkühlen lassen, es lässt sich danach besser in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Elektromesser in drei Millimeter, höchstens einen halben Zentimeter.

Mark-Crostini

Brotscheiben oder Baguette rösten.

Mit Knoblauchzehe einreiben.

Das gründlich gewässerte Mark in Scheiben schneiden, auf einer Schaumkelle für eine Minute in der siedende Brühe halten und auf den Crostini anrichten.

Mit feinem Fleur de Sel und gehackter Petersilie bestreuen.

Boullionkartoffeln

750 g festkochende Kartoffeln schälen, waschen und möglichst exakt zentimetergroß würfeln.

1 Möhre und 1 Stück Sellerie ebenfalls schälen und in kleinere Würfel schneiden.

Alles in eine Kasserolle geben, mit der Fleischbrühe knapp bedecken und langsam weich kochen.

Mit Salz abschmecken und fein gehackte Petersilie unterrühren.

Kartoffeln aus der Brühe heben und zum Fleisch servieren.

Aprikosen-Mandel-Soufflé

1 Dose (425 ml) Aprikosen abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

4 EL Cointreau darüber gießen, mischen und ziehen lassen.

3 Eier trennen, Eiweiß steifschlagen, dabei 4 EL Zucker einrieseln lassen.

Eigelbe mit 1 Prise Salz und 3 EL Zucker cremig rühren, 5 EL Milch, 2 EL Cointreau und 125 g Mehl unterrühren.

Eischnee vorsichtig darunterheben.

Eine flache Form ausfetten.

1/3 Teig darin verteilen.

Aprikosen gleichmäßig darauf verteilen.

Mit restlichem Teig bedecken und mit Mandelplättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 30 Min. backen.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Cremspinaat

500 g TK-Spinat auf einem Sieb auftauen lassen.

1 Zwiebel	schälen, klein würfeln, mit
1 Knoblauchzehe	schälen fein hacken, in
2 EL Margarine	glasig dünsten.

Den Spinat etwas ausdrücken, zugeben, mit etwas Flüssigkeit kurz aufkochen, mit

Salz, Pfeffer und Muskat	würzen,
--------------------------	---------

2 EL Sahne	unterrühren,
------------	--------------

Nochmals gut abschmecken.

Bärlauchsuppe

Forellensalat

Gefüllte Nudeltaschen

Mark-Crostini

Tafelspitz

Meerrettichsauce

Boullionkartoffeln

Cremespinat

Rhabarber-Tiramisu

Weine

*2012er Grauer Burgunder, trocken,
Qualitätswein
Baden*

*2012er Riesling, feinherb
Qualitätswein
Nahe*

*2011er Riesling, feinherb
Brauneberger Kurfürstlay
Mosel*

*2012er Gutedel, halbtrocken
Qualitätswein
Fischinger Vogtei Rötteln
Baden*

*2011er Riesling Spätlese edelsüß
Bopparder Hamm
Weingut Volk*