

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Weihnachtsmenü“



Veranstalter Kfd - Spay

24.11.2010

Friséesalat mit Putenbrust

300 g Putenbrust

in Streifen schneiden.

200 g Friséesalat

waschen in Stücke schneiden.

2 Knoblauchzehen

pellern, mit Salz zerreiben,

3 EL heller Balsamico- Essig

2 EL Brühe

1 TL frische grüne Pfefferkörner

1 Prise Salz

alles zu einer Marinade
verrühren und
abschmecken.

Fleisch in eine Schüssel geben, die Marinade darüber gießen,
zugedeckt durchziehen lassen.

1 rote Zwiebel

in Ringe schneiden,

2 harte Eier

in Scheiben schneiden,

1 Pack Kresse

oben abschneiden.

Salat auf Teller verteilen, Fleisch aus der Marinade nehmen.
Fleisch, Zwiebelringe, Eierscheiben, Kresse darauf anrichten.

6 EL Traubenkernöl mit der Marinade verrühren, über die
Salatzutaten verteilen.

Sherry – Jägersuppe

2 Zwiebeln pellen, fein würfeln in
Butterschmalz in einem Topf andünsten.
100 g Dörrfleisch würfeln, dazugeben und
 goldbraun braten.

300 g Pfifferlinge putzen, etwas klein schneiden, dazugeben,
kurz mit andünsten. oder
1 Dose Pfifferlinge (250 g) abtropfen lassen
 (Brühe auffangen), mit

2 EL Mehl bestäuben, bräunen, dann

1 l Fleischbrühe einrühren, aufkochen lassen, die Pilzbrühe
dazugeben, 10 Min. köcheln lassen.

Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer a. d. M. gut würzen,
kräftig abschmecken.

1 Becher saure Sahne mit
2 Glas (je 5 cl) Sherry verrühren, und zur Suppe geben
erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Schnittlauch in Röllchen darüber streuen.

Menüauswahl

Sherry - Jägersuppe

Friséesalat mit Putenstreifen

Spinat-Lachs-Rolle

Meerrettichsauce

Schweinefilet á lá Rudolf

Speckbohnen

Fächerkartoffeln

Tiramisu

Spinat-Lachs-Rolle

450 g Blattspinat TK auftauen lassen

2 Schalotten schälen, klein würfeln, in heißer Margarine glasig dünsten. Den aufgetauten Spinat zufügen und ca. 5 Min. darin erhitzen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer a. d. M. würzig abschmecken. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Frischen Blätterteig auf Klarsichtfolie ausrollen.

Spinat auf dem Blätterteig mit einem langen, flachen Messer verteilen, oben einen Rand von ca. 5 cm frei lassen.

200 g Räucherlachs auf dem Spinat belegen, mit 3 EL Meerrettich bestreichen.

1 Ei trennen. Oberen freien Rand mit Eiweiß bestreichen.

Nun alles zu einer festen Rolle mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° im Backofen goldgelb backen.

In Portionen schneiden und mit Knoblauchsauce anrichten.

Speckbohnen

Für 10 Bündel Speckbohnen benötigen wir 250 – 280 g grüne feine Bohnen (Prinzess). Ich kaufe sie im Glas, um die Ware zu sehen.

Bohnen auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Auflaufform mit Margarine ausfetten.

Für mehrere Personen kann man auch ein Backblech nehmen.

Baconscheiben auf ein Brettchen legen, von den Bohnen je nach Wunsch zwischen 10 und 15 Stück nehmen, auf den Bacon legen und zu einem Päckchen aufrollen.

Päckchen nebeneinander in die Form legen.

Etwas mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit Bohnenkraut bestreuen und bei 200° ca. 20 Min. im Backofen garen lassen.

Schweinefilet á lá Rudolf

3 Gläser Weißwein, 4 EL Essig, 6 Pfefferkörner, 4 Nelken
2 Zwiebeln schälen, fein würfeln, 4 Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt zu einer Marinade verrühren.

800 g Schweinefilet parieren (entfetten)
3 Tage in dieser Beize marinieren, von Zeit zu Zeit wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, mit
Küchenkrepp trockentupfen.

Die Marinade durchsieben und zur Seite stellen.
Filet mit Salz und Pfeffer einreiben, allseitig mit Senf
bestreichen.

2 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Fleisch kräftig von
allen Seiten anbraten.

3 EL Perlzwiebeln und
1 EL Kräuterbutter dazugeben, mit
Beize ablöschen und garen.

Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen, warm stellen.

Sauce mit saurer Sahne verfeinern und abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden mit Sauce übergießen.

Mit der restlichen Sauce servieren.

Meerrettichsauce

200 g Joghurt (3,5% Fett),
200 g Schmand
Meerrettich nach Geschmacksintensivität reiben,
Salz, Pfeffer a. d. M.

Alle Zutaten gut verrühren, kräftig abschmecken.

Kühl stellen.

Fächerkartoffeln

12 möglichst gleichgroße festkochende Kartoffeln, waschen, schälen.

Die Kartoffeln fächerförmig einschneiden, am besten auf einen Löffel legen und bis zum Rand einschneiden, damit sie noch aneinander halten.

Die Kartoffeln nebeneinander in eine gefettete Form geben.

75 g Margarine schmelzen und über die Kartoffeln gießen.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Pommes Gewürz würzen.

Bei ca. 220° im Backofen je nach Größe 50 bis 75 Minuten garen.

Nach 20 Minuten die Kartoffeln immer wenden, evtl. mit der Margarine mit einem Löffel übergießen.

Kartoffeln in der Form servieren.

Tiramisu

350 g Aprikosen (Dose)
auf ein Sieb abgießen, Saft auffangen. Aprikosen würfeln.

100 g Löffelbiskuits fein zerbröseln.

3 Eier, trennen.

3 Bl. Gelatine in
100 ml Pfirsichlikör auflösen.

Eiweiße mit
30 g Zucker steif schlagen.

Eigelbe mit
2 EL Honig cremig schlagen mit
225 g Mascarpone mischen, Eischnee langsam unterheben.

200 ml Sahne steif schlagen.

Sahne und Gelatine unter die Mascarpone vorsichtig ziehen.

Im Wechsel mit Aprikosen auf Biskuit schichten.

Mindestens 1 Std. kühl stellen.

Sherry-Jäger Suppe

*Frisèesalat
mit Putenstreifen*

Spinat-Lachs Rolle

*Schweinefilet
à la Rudolf*

Speckbohnen

Fächerkartoffeln

Tiramisu

Weine

*Grauer Burgunder, trocken,
Weingut Krieger,
Rhodt Unter der Rietburg Pfalz*

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

*Chardonnay, trocken,
Weingut Krieger,
Rhodt Unter der Rietburg Pfalz*

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

*Riesling Spätlese edelsüß
Weingut Jürgen Volk– Spay
Mittelrhein Bopparder Hamm*