

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Weihnachtsmenü



Veranstalter Kfd - Spay

27.11.2008

Kürbiscremesuppe vom Hokaido- Kürbis

800 g Kürbis waschen, Stielansatz entfernen und klein würfeln.

1 Zwiebel schälen und klein würfeln.

1 kleine Möhre schälen, klein würfeln

2 Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und klein würfeln.

Margarine in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin leicht angehen lassen und den gewürfelten Kürbis hinzugeben, sowie Möhre und Tomaten.

Mit $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe ablöschen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 – 3 EL Sahne unterrühren.

In einer Pfanne ohne Fett Kürbiskerne rösten.

Kürbiscremesuppe in vorgewärmte Teller füllen,
1 TL Kürbiskerne dazugeben und mit ein paar Tropfen vom Kürbiskernöl servieren.

Feldsalat mit geräucherten Forellenfilets

500 g Feldsalat

verlesen, Wurzeln nur so weit abschneiden, dass die Pflänzchen noch zusammenhängen, waschen und trocknen.

Dressing

1 Schalotte schälen, klein würfeln,
1 Schalotte schälen und in halbe Ringe schneiden.
4 EL Weißweinessig
8 EL Distelöl
Pfeffer aus der Mühle, Salz etwas Dijon- Senf

Öl und Essig verrühren, die gewürfelten Schalotten hinzufügen, mit Pfeffer, Salz und Senf pikant abschmecken.

Forellenfilets im Backofen erwärmen.

Feldsalat mit dem Dressing, den halben Schalottenringen mischen und mit Stücken der Forellenfilets garnieren.

Weihnachtsmenü

Kürbiscremesuppe

Feldsalat mit geräucherten Forellenfilets

Lammbraten

Kartoffelgratin

Rosenkohl mit Speck

Glühwein- Birnen- Kompott mit Zimtcreme

Lammbraten

2 kg Lammkeule

Knochen auslösen, gut waschen und mit Küchentrepp trocken reiben.

4 Knoblauchzehen pellen mit Salz zerreiben.
¼ l Olivenöl mit
¼ l Rotwein und verrühren.
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Thymian und Rosmarin
dazugeben und eine Beize herstellen, Keule damit von allen
Seiten einreiben und 24 Std. darin marinieren.

Keule aus der Beize nehmen, abtrocknen, in einem Bräter von
allen Seiten in Olivenöl gut anbraten, aus dem Bräter nehmen.

3 Zwiebeln pellen und würfeln
1 Stange Lauch Wurzel und dunkle Blätter
entfernen, säubern und klein
schneiden
2 Möhren schälen und klein schneiden
1 St. Sellerie schälen und würfeln.

Wurzgemüse im Bräter gut anbraten, damit sich Röststoffe bilden,
Tomatenmark hinzufügen und kurz mit dünsten, mit Rotwein
ablöschen, dabei den Bratensatz lösen.

Fleisch in den Bräter geben, mit Rotwein und Fleischbrühe angießen.
Im Backofen bei 160° 2 Std. garen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
Soße durch ein Sieb streichen, aufkochen, evtl. reduzieren, mit
Mehlbuttermilch binden und abschmecken.

Lammbraten auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Glühwein-Birnen-Kompott mit Zimtcreme

4 reife, unbehandelte Birnen waschen, vierteln, die
Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

200 ml Rotwein mit
2 EL brauner Zucker in einem Topf verrühren.

1 Beutel Würzmischung für Glühwein dazugeben und alles
aufkochen lassen. Die Birnenspalten hinzufügen und
ca. 5 Minuten weich kochen.

Die Birnenspalten aus dem Glühwein heben und auf die Teller
verteilen.

Den Gewürzbeutel entfernen. Den Glühwein bei starker Hitze
ein kochen bis er dickflüssig ist. Durch ein Sieb gießen und
über die Birnen träufeln.

150 g Mascarpone, 3 EL Milch, ½ TL gemahlener Zimt
und 1 EL Zucker zu einer Creme verrühren.

Zimtcreme neben den Birnenspalten anrichten.

Rosenkohl mit Speck

750 g Rosenkohl
putzen, kreuzweise einschneiden und in Gemüsebrühe
ca. 12 Minuten garen, abgießen, Brühe auffangen, abtropfen
lassen.

30 g Butter im Topf erhitzen
30 g Mehl einrühren, mit

Gemüsebrühe nach und nach auffüllen und immer gut
verrühren, dass keine Klümpchen entstehen.

1 Schmelzkäse dazu geben, gut verrühren.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig abschmecken.

150 g Dörrfleisch klein würfeln, in einer Pfanne ohne Fett
auslassen und auf ein Küchenkrepp geben.

Rosenkohl in eine vorgewärmte Schüssel füllen, mit der Soße
begießen und die Speckwürfel darauf verteilen.

Kartoffelgratin

1 Kg Kartoffeln
1 – 2 Knoblauchzehen
200 g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Sahne

Kartoffeln schälen, waschen und in nicht zu dicke Scheiben
schneiden.

In eine ausgefettete Form eine gepellte und ganz fein
gewürfelte Knoblauchzehe verteilen.

Kartoffelscheiben ziegelartig in die Form verteilen.

Gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 150 g geriebenen
Käse darüber streuen.

Form etwas schütteln, um den Käse schön zwischen die
Kartoffeln zu schichten.

Restlichen Käse verteilen und die Sahne gleichmäßig darüber
gießen.

Im Backofen bei 180° ca. 1 Std. überbacken,
wenn die Kartoffeln zu braun werden, Temperatur früh genug
auf 150° reduzieren.