

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

"Wild & Wein"



Veranstalter Kfd - Spay

28.11.2012

Rote Bete-Carpaccio mit Feldsalat und gratiniertem Ziegenkäse

400 g Rote Bete (vorgekocht) in dünne Scheiben schneiden.
(Tipp: dabei am besten Küchenhandschuhe tragen)

Scheiben dekorativ auf Teller so auslegen, dass in der Mitte noch Platz für den Salat bleibt. Mit grobem Meersalz, Pfeffer a.d.M. würzen

1 Knoblauchzehe pellen und mit Salz zerreiben.
Olivenöl, Zitronensaft verrühren und über die Rote Bete träufeln.

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

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

Den Feldsalat in der Mitte jeden Tellers drapieren
und das Dressing über den Feldsalat geben.

Ziegenkäse in dickere Scheiben schneiden auf dem Salat je drei Scheiben legen. Etwas Olivenöl darüber geben und mit dem Bunsenbrenner gratinieren, bis sie leicht bräunen, aber noch nicht schmelzen.

Selleriesuppe mit Räucherlachs

400 g Knollensellerie putzen und in grobe Würfel schneiden.
200 g Staudensellerie putzen, zartes Grün zur Seite legen,
restlichen Sellerie in Streifen schneiden.

2 mehlig Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln

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

1 EL Margarine in einem Topf erhitzen,
Zwiebeln darin andünsten, restliches Gemüse zufügen, kurz mit
andünsten, mit 1 l Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten
köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Zartes Grün waschen, trockenschütteln und zum Garnieren,
etwas klein zupfen.

Räucherlachs der Länge nach halbieren und zu kleinen Röschen
locker zusammendrehen.

Suppe in Teller anrichten, mit Räucherlachs dekorieren und mit
dem gezupftem Grün bestreuen.

Menüauswahl

Selleriesuppe mit Räucherlachs

Rote Bete-Carpaccio mit Feldsalat
und gratiniertem Ziegenkäse

Lachs im Blätterteig

Senf-Dill-Sauce

Rehkeule butterzart bei Niedrigtemperatur

Rosenkohl mit Dörrfleisch

Kartoffelklöße

Mohn-Quark mit Pfirsichpüree

Lachs im Blätterteig

600 g Lachs ohne Haut, ggf. von der Haut mit einem Filetirmesser entfernen.
Waschen, mit Küchentuch trocken tupfen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig (frisch) ausrollen,
die Hälfte mit 2 EL Paniermehl betreuen,
dabei einen Rand frei lassen.

1 Ei trennen.

Lachs auf den Blätterteig legen, Ränder mit Eiweiß bestreichen.
Mit der zweiten Hälfte den Lachs bedecken, Ränder mit der Gabel leicht andrücken.

Mit Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Im Backofen bei 200° ca. 30 Min. backen.

Lachs im Blätterteig in Scheiben schneiden.

Auf einem mit Salatblätter garnierten Teller anrichten,
dazu eine Senf-Dillsauce reichen.

Rehkeule fertig stellen

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten im Ofen ruhen/nachgaren lassen, damit der Fleischsaft nicht mehr austreten kann.

Bratensaft über einem Sieb in einen Topf abgießen, restliche Marinade und Wildfond dazugeben auf dem Herd noch einige Minuten kochen und dadurch reduzieren lassen.

Butter mit Johannisbeergelee und Preiselbeergelee vermischen und unter die Sauce mixen.

Evtl. mit Mehlbutter abbinden.

Saure Sahne unterziehen,
mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig pikant abschmecken.

Rehkeule aufschneiden und mit der Sauce servieren

Rehkeule butterzart bei Niedrigtemperatur

Rehkeule entbeinen, Sehnen, silbrige Haut und Fettstreifen entfernen. Die dabei entstehenden Stücke in dieser Größe zusammenlassen. Knochen abwaschen und mit dem Fleisch in eine Schüssel geben.

1 Möhre schälen und kleinschneiden.
1 Bund Frühlingszwiebeln säubern und in Ringe schneiden.
Pfefferkörner, Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken.
2 Lorbeerblätter, 3 Nelken zu dem Fleisch geben und mit
1 l Rotwein übergießen und abgedeckt 2 Tage im Kühlschrank
ruhen lassen.

Rehkeule von der Marinade befreien, trocknen, mit Salz und
Pfeffer einreiben und mit Küchengarn zu einem Rollbraten
wickeln.
Marinade über einem Sieb abgießen, Gemüse entsorgen.
Backofen auf 120° vorheizen.

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch
rundherum anbraten.
Das Bratenthermometer an der am dicksten erscheinenden
Stelle der Rehkeule einstecken, etwas von der Marinade zum
Fleisch geben und den Bräter in den Ofen schieben.
Während der ca. 3,5 Std. Garzeit die Keule immer wieder mit
einem Teil der Marinade und Wildfond übergießen; dabei die
Kerntemperatur von 60° im Auge behalten.

Senf–Dill–Sauce

3 Schalotten schälen und klein hacken.

Margarine im Topf erhitzen,
Schalotten darin glasig anschwitzen, etwas mit Mehl bestäuben.

Mit Fischfond ablöschen dabei ständig rühren, evtl. noch etwas
Fleischbrühe nachgießen.

2 EL Dijonsenf in der Sauce verrühren, mit Salz
und Pfeffer a.d.M. abschmecken.

1 Bund Dill fein hacken und unterrühren.

Nochmals pikant abschmecken.

Rosenkohl mit Speck

750 g Rosenkohl

putzen, kreuzweise einschneiden und in Gemüsebrühe
ca. 15 - 20 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.

Rosenkohl in eine gefettete Form füllen, mit der Soße begießen
und 150 g Dörrfleisch darauf verteilen.

Rosenkohl im Backofen bei 130 ° nachgaren.

Kartoffelklöße halb und halb

750 g festkochende Kartoffeln
schälen, die Hälfte kochen, abgießen, ausdämpfen lassen
und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die übrigen Kartoffeln grob reiben, in einem sauberen
Küchentuch ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit
70 g Mehl vermengen. Beide Sorten gut mit
2 Eier, Salz vermengen.
Mit bemehlten Händen Klöße formen und im
aufgekochten Salzwasser 20 Min. ziehen, nicht kochen
lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen
lassen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Mohn-Quark mit Pfirsichpüree

1 Dose Pfirsiche (425 ml) auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Eier trennen

40 g Zucker mit Eigelb schaumig schlagen, bis sich der Zucker
gelöst hat.

375 g Magerquark und
1/2 Packung Mohn-Back zugeben und verrühren.

100 g Schlagsahne steif schlagen und unter den Quark heben.

Die Pfirsiche mit dem Schneidstab pürieren, ca. 8 EL in einen
Gefrierbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Mohn-Quark und Püree schichtweise in hohe Gläser füllen und
kühl stellen.

Vor dem Servieren am Gefrierbeutel eine kleine Ecke
abschneiden und das Püree spiralförmig auf das Dessert
spritzen.

Mit Zitronenmelisse verzieren.

*Selleriesuppe
mit Räucherlachs*

*Rote-Bete-Carpaccio
mit Feldsalat
und gratiniertem Ziegenkäse*

*Lachs im Blätterteig
mit Senf-Dill-Sauce*

Rehkeule

Rosenkohl mit Dörrfleisch

Kartoffelklöße

Mohn-Quark mit Pfirsichpüree

Weine

*2011er Rivaner, trocken,
Bopparder Hamm
Weingut Walter Perl*

*2011er Weißer Burgunder, trocken
Bopparder Hamm
Weingut Jürgen Volk*

*2011er Riesling Kabinett, trocken
Bopparder Hamm
Weingut Jürgen Volk*

*2011er Spätburgunder, Rotwein trocken
Bopparder Hamm
Weingut Toni Lorenz*

*2009er Riesling Spätlese edelsüß
Bopparder Hamm
Weingut Jürgen Volk*