

# Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

## Menü



**Veranstalter Kfd - Spay**

**30.04.2015**

### **Salatherzen im Speckmantel gebraten** (Für 2 Personen)

4 Romana-Salatherzen säubern, halbieren Strunk entfernen.

16 Scheiben Bacon, jeweils 2 Scheiben nebeneinanderlegen und die halben Salatherzen damit umwickeln.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Salat darin mit wenig Hitze anbraten.

Wenn der Salat von allen Seiten angebraten ist, 100 g Butter dazugeben, aufschäumen lassen.

Rosmarinnadeln und abgeriebene Zitronenschale hineingeben, durchschwenken, mit einer Prise Salz würzen.

Wenn die Butter aufhört zu schäumen, Pfanne vom Herd nehmen. Salatherzen aus der Pfanne nehmen und warm halten.

2 EL Dijonsenf (grob),  
50 ml Gemüsebrühe,  
3 EL Weißwein-Essig verrühren.  
100 ml Olivenöl und die Rosmarin-Nussbutter  
hineinrühren, mit Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
abschmecken.

Salatherzen auf Tellern anrichten, mit der Senfvinaigrette beträufeln und mit den knusprigen Rosmarinnadeln bestreuen.

## **Möhrensuppe mit Hackbällchen**

2 Zwiebeln schälen und würfeln.

400 g Möhren schälen und würfeln.

2 EL Margarine in einem Topf erhitzen.  
200 g rote Linsen, Zwiebeln, Möhren darin ca. 10 Minuten andünsten.

1,5 l Gemüsebrühe angießen, aufkochen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

80 g Erdnüsse hacken. Einige zum Garnieren zur Seite legen.

2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

½ Bund Petersilie waschen, gut trocken schütteln, Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Etwas zum Garnieren zur Seite legen.

300 g Tatar, Erdnüsse, Knoblauch, Petersilie verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Aus dem Tatar kleine (à 20 g ) Klößchen formen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl unter Wenden knusprig braten.

Möhrensuppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Kurkuma abschmecken.

Zum Servieren je 4 Hackbällchen in vorgewärmte Teller legen, Möhrensuppe auffüllen, mit Erdnüssen und Petersilie bestreut anrichten.

## **Menü**

### **Möhrensuppe mit Hackbällchen**

### **Salatherzen im Speckmantel gebraten**

### **Tatar vom Lachs und Spieß mit Jacobsmuscheln**

### **Entenbrust mit Rotweinsauce**

### **Princessbohnen im Speckmantel**

### **Kartoffelgratin**

### **Mascarpone Traum**

## Tatar vom Lachs und Spieß mit Jacobsmuscheln

200 g Lachs ohne Haut waschen, trocken tupfen und fein würfeln.

1 Schalotte schälen und fein würfeln.

1 Limette Schale abreiben, Saft auspressen.

Abrieb der Limette, Saft und 2 EL Traubenkernöl unter den Lachs mengen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein schneiden.

150 g Crème fraiche  
4 EL Joghurt, Basilikumblättchen verrühren, mit Salz abschmecken.

12 Jacobsmuscheln waschen, trocken tupfen und je 3 Stück auf einen Zitronengrasstängel stecken, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

2 Toastbrotsciben rösten und in Dreiecke schneiden.

Basilikumcreme in Gläser füllen, Tatar vom Lachs darauf anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Jacobsmuscheln darin auf jeder Seite 1 Minute goldbraun braten.

Gläser auf Teller mit Limettenecken, Toastbrot und den Spießen anrichten.

## 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.

## Princess-Bohnen im Speckmantel

500 g. grüne Bohnen, waschen putzen.

In kochendem Salzwasser circa 10 Minuten bissfest garen, auf ein Sieb geben, unter kaltem Wasser abschrecken und etwas abkühlen lassen.

400 g Bacon

Eine Auflaufform mit Margarine ausfetten.

Eine Bacon-Scheibe auf ein Arbeitsbrettchen legen.

Je 6 - 7 Bohnen je nach Stärke gebündelt auf die Bacon- Scheibe im unteren Drittel legen, schräg aufwickeln und in die Auflaufform legen.

Bohnen mit Pfeffer, Bohnenkraut und etwas Salz würzen.

Bohnen im Backofen in der Mitte bei 180° etwa 10 Minuten fertig garen.

Zum Servieren je 4 Bündel Princess-Bohnen auf Teller legen.

## Entenbrust mit Rotweinsauce

450 g Entenbrust waschen, trocken tupfen.

Die äußeren überlappenden Fettschichten abschneiden, parieren und auf der Hautseite gitterförmig einschneiden.

Backofen auf 100° vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite ohne Öl ca. acht Minuten kross anbraten, wenden und fünf weitere Minuten braten. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform legen und bei 100 Grad etwa 25 Minuten im Ofen fertig garen.

2 Schalotte schälen sehr fein würfeln.

Im Bratfett von der Entenbrust andünsten.

250 ml kräftiger Rotwein  
150 ml Fleischbrühe dazugießen. Bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die eingekochte Soße durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Sauce evtl. mit Mehlbutter binden

Zum Servieren Entenbrust aus dem Ofen nehmen und schräg in dickere Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Teller legen und die Sauce um die Filets gießen.

## Mascarpone-Traum

350 g Ananas auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, Saft auffangen.

Ananasstücke in eine Pfanne legen, mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 2 Minuten karamellisieren, dabei ab und an wenden.

250 g Mascarpone,  
3 EL Zucker glatt rühren.

1 EL Rum  
3 EL Ananassaft mischen.

6 Löffelbiskuits in Stücke brechen, mit der Rum-Mischung beträufeln.

4 Löffelbiskuits in Gläser verteilen.

Ananasstücke darauf verteilen.

Restliche Löffelbiskuits zerbröseln und auf die Ananas verteilen.

Mascarpone-Creme daraufgeben und glatt streichen.

Für 2 Stunden kalt stellen.

Mascarpone-Traum vor dem Servieren mit Kakao-Pulver bestäuben, und mit Schokoladetäfelchen verzieren.

*Möhrensuppe mit Hackbällchen*

\*\*\*\*\*

*Salatherzen im  
Speckmantel gebraten*

\*\*\*\*\*

*Tatar vom Lachs & Spieß  
mit Jacobsmuscheln*

\*\*\*\*\*

*Entenbrust mit Rotweinsauce*

*Princessbohnen  
im Speckmantel*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Mascarpone Traum*

\*\*\*\*\*

## Weine

*2013er Rivaner  
trocken  
Didinger, Bopparder ham*

*2014er Grauer Burgunder  
Kabinett trocken  
Hambacher Schloß Kellerei eG, Pfalz*

*2013er Spätburgunder Weißherbst  
trocken  
Weingut Pfaffmann, Pfalz*

*2013er Spätburgunder  
trocken  
Ahrweiler Klosterberg, Ahr*

*2013 Riesling Spätlese  
Aus der Steillage  
Bernkastel, Mosel*