



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 8. September um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (8 Personen)

Vorspeise:

„Lachstatar mit Avocadocreme“

Zutaten:

800 g Lachsfilet (roh oder geräuchert)

2 Zwiebeln

6 EL Olivenöl, extra vergine

2 **Bund** Dill

4 Avocados, reif

2 Limetten

200 g Crème fraîche

1 Baguette

Zubereitung

Das Lachsfilet in sehr kleine Würfel schneiden und mit der klein geschnittenen Zwiebel, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Dill klein hacken und zum Schluss unter die Masse heben.

Die Avocados in 2 Hälften schneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen, bitte darauf achten, dass die Avocados schön reif sind. Die Limette auspressen und das Avocadofruchtfleisch damit beträufeln, damit es nicht dunkel wird.

Mit dem Zauberstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche abschmecken. In einen Ring erst Lachs, dann Avocado geben, den Ring abnehmen. Dazu wird Baguette gereicht.

Hauptgericht:

„Im Ganzen gebratene Nordseemakrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln“

Für die Nordsee-Makrelen:

8 Makrelen, küchenfertig
2 Zitronen
8 Zweige Thymian
8 Knoblauchzehen
400 g Mehl
100 g Butter, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schmorgurken:

4 Salatgurken
4 rote Zwiebeln
2 Bund Dill
2 Zitronen
8 EL grobkörniger Senf
300 g Zucker
8 cl Weißweinessig
200 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

1200 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
200 g Butterschmalz
120 g geräucherter Speck
4 kleine Zwiebeln
2 Muskatnuss
2 Bund Schnittlauch
2 Bund Blatt Petersilie
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Von der Zitrone acht Scheiben abschneiden.

Die Makrele von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und den Bauch mit Zitrone, Thymian und Knoblauch füllen. Den Fisch leicht mehlieren und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldbraun und saftig braten.

Die Gurken schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, in gewünschte Form schneiden und salzen. Aus einigen Esslöffeln Wasser und dem Zucker einen hellen Karamell kochen, mit Weißweinessig ablöschen und die Gurken und den Senf hinzugeben.

Das Ganze mit geschlossenem Deckel schmoren und den entstandenen Fond mit kalter Butter binden.

Die Zwiebel abziehen in feine Würfel schneiden und den Dill fein hacken.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die roten Zwiebelwürfelchen mit Zitronensaft marinieren und zusammen mit dem gehacktem Dill unter die Gurken mischen. Mit Abrieb der Zitrone abschmecken.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in Butterschmalz goldgelb rösten und gut entfetten.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Blattpetersilie fein hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Den Speck und die Zwiebeln in Butter auslassen und zusammen mit Schnittlauch und Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Die im Ganzen gebratene Nordseemakrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln auf Tellern servieren.

Nachspeise:

„Pflaumenkuchen nach altd deutscher Art“

Zutaten:

| | |
|--------------------|------------------------------|
| 20 g | Hefe (einen Würfel) |
| 1 EL | Zucker |
| 200 ml | Milch, lauwarme |
| 1 $\frac{1}{2}$ kg | Mehl |
| 80 g | Zucker, evtl. bis 120 g |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 1 EL | <u>Zimt</u> |
| 1 | <u>Ei</u> |
| 1 $\frac{1}{2}$ kg | <u>Pflaumen (Zwetschgen)</u> |
| 200 ml | Sahne und 3 - 6 EL Zucker |
| 1 | Ei |
| evtl. | <u>Mandeln, gehobelt</u> |

Zubereitung

Den Hefewürfel in eine große Rührschüssel zerbröseln, mit einem Esslöffel Zucker mischen und die lauwarme Milch unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Hälfte des Mehls (200g) untermengen und ein Ei, Zucker, Zimt, Bourbon-Vanillezucker dazugeben und vermengen. Nun das restliche Mehl dazugeben und mit einem Knethaken (Küchenmaschine oder Mixer) kräftig durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Evtl. muss noch etwas Mehl dazugegeben werden. Den Teig nun nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und am oberen Rand dreimal mit einem scharfen Küchenmesser einschneiden. Den Teig mit einem Nudelholz auf einem mit Mehl bestäubten Tisch ausrollen und anschließend auf ein vorgefettetes Backblech geben. Nun die vorbereiteten Pflaumen nebeneinander / evtl. etwas überlappend auf den Teig verteilen. Zum Schluss die Sahne (200 ml) und das Ei verquirlen, mit etwas Zimt und 3 Eßl. Zucker abschmecken und über den Pflaumenkuchen gießen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei ca. 190 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.

Dazu passt hervorragend frisch geschlagene Sahne und eine gute Tasse Kaffee mit Milchschaum.