



# Netzwerk Rommerskirchen

## FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 03.11.2015 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (9 Personen)

## Suppe:

### Maronencremesüppchen

- 150 gr Knollensellerie
- 800 gr Maronen
- 80 gr Butter
- 1,8 Liter Gemüse oder Geflügelfond
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Speckscheiben
- 500 gr Schlagsahne

Sellerie schälen und würfeln. Butter erhitzen und die Sellerie darin dünsten. Kastanien zufügen und kurz mitdünsten. Fond auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und würzen. Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 25 Minuten garen.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne langsam braten, bei Seite stellen.

Nach 20 Minuten 300 ml Sahne zugeben und aufkochen. Suppe pürieren. Die übrige Sahne steif schlagen. Suppe in Teller füllen und 1 TI Sahne darauf setzen und mit Speckstreifen garnieren.

## Hauptgericht:

### Rehbraten mit Pilzragout und Spätzle

- 1,8 Kg Rehbraten
- Butterschmalz
- Wildgewürz (Fertigprodukt)
- 400 ml Wildfond
- Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 10 Wachholderbeeren
- 300 ml Sahne
- 6 EI Wildpreiselbeeren
- 300 ml trockener Rotwein

Das Fleisch sauber parieren, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Braten mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer und würzen.

Zwiebel schälen und in große Stücke schneiden.

Den Braten in heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Nach dem Anbraten die Zwiebel zum Fleisch geben, braunwerden lassen und mit Fond ablöschen. Jetzt die Preiselbeeren, die Wachholderbeeren und die Lorbeerblätter dazugeben. Die hitze reduzieren und das Ganze etwa 1 ½ Stunden langsam köcheln lassen. Danach das Wildbret aus dem Topf nehmen und den Bratensatz abseihen und dann zurück in den Topf geben, die Sahne zufügen. Mit Preiselbeeren und Rotwein abschmecken und anschließend die Soße abbinden (mit Mehlschwitze oder fertigem Soßenbinder) Das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Pilzragout**

- 300 gr weiße Champignons
- 300 gr braune Champignons
- 300 gr Austernpilze
- 20 gr Steinpilze getrocknet
- 100 gr Schalotten
- 30 gr Butter
- 100 ml Wermut
- Salz und Pfeffer
- 300 ml Sahne
- 1 Ei Speisestärke
- 2 Stiele Basilikum

Champignons putzen und vierteln. Die Austernpilze putzen und klein schneiden. Schalotten fein würfeln. Die Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Danach in ein Sieb gießen und das Pilzwasser auffangen. Die Pilze ebenfalls kleinschneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten mitdünsten. Steinpilze zugeben und die Champignons und Austernpilze ebenfalls mitdünsten. 2 Minuten braten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Einweichwasser, Sahne und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit der mit Wasser angerührten Speisestärke binden und circa 2 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Basilikumblätter abzupfen, in Streifen schneiden und über das Pilzragout geben.

### **Spätzle als Beilage**

## **Nachspeise:**

### **Bratapfel mit Mandelsoße**

- 9 Äpfel (Boskop)
- 2 Gläser Preiselbeeren
- 60 gr Butter
- 500 ml Milch
- 200 gr Marzipanrohmasse
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 6 EL Mandeln gemahlen
- 200 gr Creme double
- 2 EL Rum

Boskop-Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Preiselbeeren füllen, Butter aufsetzen und bei 220 Grad 25 Minuten backen.

Soße: 500 ml Milch aufkochen. 200 g Marzipan-Rohmasse klein krümeln und mit 2 Päckchen Vanillinzucker und 4 EL Zucker in der Milch auflösen.

In die heiße, aber nicht mehr kochende Soße 4 Eigelb, 6 EL gemahlene Mandeln, 200 Creme-Double und 2 EL Rum einrühren.

Dazu schmeckt dann bestimmt eine Kugel Vanilleeis nach Helmut's Rezept !!!!!?????

