



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 05.04.2016 um 08:45 Uhr in Nettlesheim. (7 Personen)

Salat: Rucola-Feld-Salat mit Kartoffel-Ingwer-Dressing und Croutons

Ich bringe die Zutaten mit und dann wird frei gemixt!

Vorspeise: Ravioli mit Ricotta- Bärlauch- Füllung

Nudelteig:

600g Mehl 6 Eier 2 TL Salz

Füllung:

500g Ricotta 200g Bärlauch
100g Pinienkerne 100g Parmesan
2 Eigelb Salz und Muskatnuß

Soße:

4 Schalotten 2 Knoblauchzehen
200ml Weißwein 1000ml Sahne
200g Parmesan Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen, Öl zum Dünsten und Bärlauch zum Garnieren

Teig:

Das Mehl mit den Eiern, 3-6 EL warmem Wasser und dem Salz zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank 1h ruhen lassen.

Füllung:

Die Pinienkerne trocken goldbraun rösten und abkühlen lassen; den Parmesan fein reiben. Bärlauch putzen, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Danach Eigelb, Pinienkerne und Bärlauch pürieren, Ricotta und Parmesan unterheben. Mit Salz und Muskatnuß würzen.
Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen (etwa 5cm).
In die Mitte 1TL Ricotta-Füllung plazieren und zwei Kreise zusammenklappen. Die Enden mit der Gabel zusammendrücken.

Soße:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln und in einem Topf mit Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein abgelöscht etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Den Parmesan fein reiben und in der Soße schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuß pikant abschmecken.

Deko-Bärlauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 2 3- Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Ravioli an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen. Zusammen mit der Soße anrichten und
Mit den Bärlauchstreifen verzieren.

Hauptgericht: Kalakukko: Finnisches Fischbrot

Teig:

2TL Salz, ½ l Wasser, 800g Roggenmehl, 200g Weizenmehl,
50 Butter

Füllung:

1000g Fischfilet (Dorsch, Barsch, Kabeljau)
Saft von 2 Zitronen, Salz, schwarzer Pfeffer,
300g durchwachsener Speck,

Außerdem:

Butter zum Einfetten und Bestreichen,
1 Eigelb zum Bestreichen

Salz im Wasser auflösen und in das Mehl rühren. Alles mit der zerlassenen Butter zu einem festen Teig kneten. 20 Min. ruhen lassen.
Für die Füllung Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und 10 Min. ziehen lassen. Dann trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern.

Den Speck in grobe Würfel schneiden. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem etwa 40cm langen und 20cm breitem Oval ausrollen. Eine Scheibe auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen und dünn mit Mehl bestäuben. Die Hälfte der Speckwürfel darüber streuen und verteilen. Fischfilets drauflegen und den restlichen Speck darüber verteilen. Den Rand der Scheibe mit Wasser bestreichen. Die zweite Schicht im Abstand von 3cm 2cm tief einkerben und darüberlegen. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken und die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Blech in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit 3,5h auf 200°C. Zwischendurch das Brot gelegentlich mit Fett bestreichen. Nach 2h Temperatur auf 180°C reduzieren. Brot mit Pergamentpapier abdecken, daß die Oberfläche nicht zu stark bräunt. Zum Servieren mit scharfem spitzen Messer eine ovale Öffnung in den Teig schneiden und das gefüllte Brot heiß auf den Tisch bringen. Die Fischfüllung wird dann verteilt und jeder bekommt ein Stück Teigkruste dazu.

Nachspeise: Biskuitrolle mit Erdbeerfüllung

5 Eier	100g Zucker	75g Mehl
30g Stärkemehl	1 Msp Backpulver	650g Erdbeeren
400g Sahne	50g Puderzucker	2 x Sahnesteif
1x Vanillezucker	1x Tortenguß rot	Puderzucker zum Bestäuben
1x Oetker Pudding Vanille		

Teig:

Für den Biskuitteig die kühl-schrankkalten Eier trennen und das Weiß mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel steif schlagen. Kurz bevor das Eiweiß fast steif ist, ca. $\frac{3}{4}$ des Zuckers in die Masse rieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermengen, zusammen mit dem Eigelb in die Eiklarschüssel geben und vorsichtig unterheben bzw. vermengen.

Die Teigmasse auf einem Backblech, mit Backpapier belegt, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200°C Ober/Unterhitze But 10 Minuten goldgelb backen. Danach den Biskuitteig mit dem Backpapier nach oben auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch legen und auskühlen lassen.

Füllung:

1.

3EL Zucker, 1,5ELMehl, 1x Oetker Pudding Vanille, 400g Erdbeeren und eine Tüte Tortenguß rot pürieren und aufkochen. Vom Herd nehmen, nach 5 Minuten in die Masse 100g kleingeschnittene Erdbeerstücke geben und kalt stellen.

2.

150g Erdbeeren putzen und fein pürieren. Die kalte Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Kurz vor Ende das Sahnesteif sowie die pürierten Erdbeeren zufügen und noch einmal gut durchmischen. Die Erdbeersahne kaltstellen.

Ist der Teig ausgekühlt, kann das Backpapier vorsichtig abgezogen werden – Trick: vorher ein kaltes Küchentuch drauflegen.

Die streichfähig erwärmte Füllung 1 mit einem Pinsel auf dem Biskuit verteilen und abkühlen lassen. Dann die 2. Füllung (Erbeersahne) darauf gleichmäßig verstreichen – den oberen Rand etwas frei lassen, damit die Masse beim Einrollen nicht herausquillt!

Jetzt mit Hilfe des Küchentuchs den Biskuitteig vorsichtig mit leichtem Druck einrollen. Die Rolle wird nun von Außen dünn mit Sahne bestrichen, mit Erdbeervierteln verziert und mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit!