



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 28.06.2016 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (8 Personen)

Vorspeise

Räucherfisch-Jause

Räucherforelle, - karpfen- und Lachsforelle mit Preiselbeer-KrensaUCE

Zutaten:

- 280 g Räucherforellenfilet
- 280 g Räucherkarpenfilet (ggfs. Alternative)
- 280 g geräuchertes Lachsforellenfilet

Preiselbeer-KrensaUCE

- 2 Becher Sauerrahm
- 1 EL Kren (kl. Glas Sahne-Meerrettich)
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Knoblauch



Zubereitung

Für die SaUCE Sauerrahm, Kren und Preiselbeermarmelade verrühren. Räucherforellen-, Räucherkarpen- und geräucherte Lachsforellenfilets in gefällige Stücke schneiden, auf einem Teller auflegen, mit Krauspetersilie und Preiselbeer-KrensaUCE servieren.

Frisches Bauernbrot und Butter dazu reichen.

Hauptgericht:

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Das Wiener Schnitzel ist ein gebackenes Schnitzel vom Kalb und gehört zu den traditionellen Speisen der österreichischen Küche.

Zutaten:

8 Kalbsschnitzel (Kalbsnuss, ca. 500 g)
Salz
Mehl
4 Eier (eventuell etwas Öl und 1 EL Milch)
Semmelbrösel
500 g Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken



Zubereitung

Schnitzel:

Nicht zu dünn schneiden, an den Rändern einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und gut klopfen, beidseitig salzen (das Fleisch sollte ca. 6 mm dick sein).

Zum Panieren das Mehl auf einem Teller bereitstellen, Eier (eventuell mit Öl und Milch vermischt) in einem Suppenteller mit einer Gabel verquirlen, Brösel auf einem Teller verteilen. „,,,

Die Schnitzel auf beiden Seiten bemehlen, in die Ei-Mischung tauchen und in Bröseln beidseitig panieren (nicht zu fest andrücken).

Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen und die Wiener Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend herausbacken, immer wieder mit einem Schöpflöffel Fett über die Schnitzel gießen.

Erdäpfelsalat:

- 1200 g Kartoffeln (festkochend)
- 120 g Zwiebeln
- 500 ml Rindssuppe (-brühe)/1 Glas (400ml) Rinderfond
- 6 EL Essig
- 12 EL Pflanzenöl (zB.: Sonnenblumenöl, Maiskeimöl etc.)
- 1 TL Estragonsenf/Mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 1- 2 Prisen Zucker
-

Für den **klassischen Erdäpfelsalat nach Wiener Art** zunächst die Erdäpfel mit der Schale kochen. Anschließend schälen und noch warm dünnblättrig in eine große Schüssel schneiden.

Nun die Suppe erwärmen und sofort zu den Erdäpfeln geben.

Mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer würzen und so lange unterrühren, bis er eine sämige Bindung bekommt.

Zum Schluss nur noch nach Belieben mit Senf und Zucker abschmecken.

Tipp

Vor dem Servieren noch mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Getränke: Wein: **Grüner Veltliner**

Nachspeise:

Palatschinken a la Gundel <http://www.ichkoche.at/video-palatschinken-machen-artikel-3363>

Teig:

- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 125 ml Sodawasser
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Zucker

Zum Ausbacken:

- Öl

Füllung:

- 150 g Nüsse (Gemahlen)
- 50 ml Milch (circa)
- 50 g Rosinen
- Rum

Schokoladensauce:

- 100 g Schokolade (bitter)
- 3 EL Zucker
- 2 Teelöffel Kakao
- 2 Eidotter
- 250 g Schlagobers
- 1 Teelöffel Mehl
- 50 ml Rum

Zum Bestreichen:

- Aprikosenmarmelade (Wachauer Marillenmarmelade)

Für die **Palatschinken à la Gundel** die Zutaten für den Teig vermengen und zu einem glatten Teig verrühren.

Ca. 1 Stunde stehen lassen. Vor dem Backen den Teig gut verrühren. In heißem Öl schmale Palatschinken backen (Menge für ½ Palatschinken pro Person).

Die Zutaten für die Füllung miteinander vermischen. Die gebackenen Palatschinken mit Aprikosenmarmelade bestreichen und darauf die Füllung schichten, zusammenrollen und auf einen Teller setzen.

Für die Schokoladensauce die Schoko-Raspeln, mit Mehl, Kakao, Eidotter und ungefähr 50 g Schlagobers mischen. 200 g Schlagobers mit Zucker aufwallen lassen, vorsichtig unter durchgehendem Rühren die Schokoladenmasse dazugeben, bis die Sauce aufkocht. Vom Küchenherd nehmen, Rum hinzufügen und über die aufgerollten Palatschinken gießen.

Die **Palatschinken à la Gundel** sofort zu Tisch bringen.

Eine Kugel Vanilleeis

Tipp

Am Ende den Palatschinken **a la Gundel** noch mit gemahlene Nüssen bestreuen.

