



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 04.10.2016 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (8 Personen)

Vorspeise

Rohschinken mit Honig – u. Wassermelone

Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet Martinique

- 6 Btl: Reis á 125 g
- 4EL Honig
- 200ml Orangensaft
- 8 Hähnchenbrustfilets (a 200g)
- 4EL Speiseöl
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200ml brauner Rum
- 800ml Hühnerbrühe
- 400gr Creme fraiche(oder Schmand)
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin
- Oregano

Zubereitung

Honig mit Orangensaft vermengen, Brustfilet abwaschen u. trocken tupfen; mit etwas Rosmarin u. Oregano würzen u. im Orangenhonig ca. 2 Std. marinieren (als 1. machen!!)
Hähnchenbrustfilet aus der Marinade nehmen u. abtropfen lassen.
Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel u. Knoblauchzehe abziehen.
Zwiebel würfeln, Knoblauch zerdrücken und andünsten.
Filets von beiden Seiten anbraten u. ca. 15 Min. zugedeckt weitergaren.
Fleisch herausnehmen u. warm stellen. Fond mit Rum, Hühnerbrühe u. Restmarinade ablöschen, Creme fraiche zugeben, Sauce zur Hälfte einkochen lassen, mit Salz u. Pfeffer

abschmecken (oder etwas andicken).

Nachspeise:

Kirschkompott mit Mandelcreme

- 1400 gr Sauerkirschen
- 700 l roter Johannisbeersaft
- 2 kl, Zimtstangen
- 4 El Zucker
- 6El Zitronensaft
- 3 El Speisestärke
- 140 gr fein gehackte Mandeln
- 2 Eier
- 300 gr Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillin Zucker
- Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, putzen, waschen und entsteinen. Mit Saft und Zimtstangen aufkochen. Mit 2 EL Zucker und dem Zitronensaft abschmecken.

Speisestärke mit 6 EL kaltem Wasser verrühren und die Fruchtgrütze damit binden.

Nochmals aufkochen. In Portionsgläser füllen und abkühlen lassen.

Mandeln in einer Pfanne goldgelb rösten, abkühlen lassen. Eier und restlichen Zucker schaumig schlagen und die Mandeln unterheben.

Sahne und Vanillin – Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Dann auf dem Kompott verteilen.

Mit Melisse und Kirschen verzieren.

Zubereitung: ca. 40 Min.