



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 02.11.2016 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (7 Personen)

Suppe:

Pilzcremesüppchen

- 500 gr Champignons
- 2 Zwiebeln
- 80 gr Butter
- 1,5 Liter Gemüse oder Geflügelfond
- 3 Ei gehackte Petersilie
- Etwas Mehl
- Salz und Pfeffer
- 200 gr Schlagsahne

Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 Ei der Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel mit den Champignons darin anbraten. Die Hälfte der Petersilie dazugeben und den Topf beiseite stellen. In einem anderen Topf die Butter zerlassen, Mehl hineinstäuben, unter Umrühren goldgelb werden lassen und mit der heißen Brühe aufgießen. Die Suppe unter Umrühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons zufügen die Sahne einrühren und mit dem Pürierstab aufschäumen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Salat:

Feldsalat mit gebratenem Speck

- 600 gr Feldsalat
- 150 gr Bacon
- 1 Bund Radieschen

Für die Vinaigrette

- 75 ml Gemüsebrühe
- 1 ½ TI milder Senf
- 3 Ei Essig
- 5 Ei Kernöl
- 5 Ei Olivenöl
- 3 Ei Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 2 Prisen Zucker

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Die Bacon in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig rösten..Die Radieschen waschen, putzen und in ganz kleine Würfelchen schneiden.

Für die Vinegrette die Gemüsebrühe mit dem Senf, Essig, Öl und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Erst kurz vor dem Anrichten die Radieschen zugeben.

Die Salatbündchen auf den Teller legen und mit der Vinegrette umgeben, Speck zerbröseln darüber streuen und servieren.

Hauptgericht:

Rehbraten und Rehrücken mit Pilzragout und Spätzle

- 1,3 Kg Rehbraten
- 500 gr Rehrücken
- Butterschmalz
- Wildgewürz (Fertigprodukt)
- 400 ml Wildfond
- Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 10 Wachholderbeeren
- 300 ml Sahne
- 6 El Wildpreiselbeeren
- 300 ml trockener Rotwein

Den Rehbraten 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.

Die Rehrücken werden in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf angebraten. Anschließend im Backofen garziehen lassen. Dann schräg in fingerdicke Scheiben die innen noch rosa sind, aufschneiden. Den Bratensaft zum Pilzragout geben.

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 El 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:

Rahmäpfel

- 7 Äpfel (Boskop)
- 120 gr Zucker
- 350 gr Creme fraiche

Äpfel schälen und quer halbieren. Kerngehäuse so ausstechen das keine Löcher entstehen. Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform setzen und dick mit Zucker bestreuen.

Reichlich Creme fraiche in die Kerngehäuse-Höhlungen füllen, ein Teil muß in die Form fließen.

Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Einschubleiste setzen. Bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Nach 5 Minuten Backzeit den restlichen Zucker auf die Äpfel streuen.

Die Äpfel aus dem Ofen nehmen wenn sie goldbraun karamellisiert sind. Sie dürfen nicht zu sehr zerfallen und nicht zu braun werden.