



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 25. April 2017 um 10:30 Uhr in Nettesheim
Rezepte für 6 Personen

Vorspeise:

Carpaccio von der Oryx Antilope mit einem kleinen Spargelsalat

Spargelbruch
Smoked Meat vom Oryx Rücken
Essig
Zucker
Butter
Schnittlauch und Petersilie
Salz und Pfeffer

Spargelbruch wie gewohnt kochen. (Sollte noch etwas bissfest sein) abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2 El Essig, 2El Öl, Pfeffer, Salz, Schnittlauch und Petersilie mit einer Prise Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Den Spargel dazugeben und alles gut durchziehen lassen.

Den gefrorenen Oryx Rücken leicht antauen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
Dann auf Portionstellern mit etwas Spargelsalat anrichten.

Spargel im Schinkenmantel (Alternative zur Suppe) oder machen wir Beides ???!

6 dicke Stangen Spargel (oder 12 nicht ganz so dicke)
6 Scheiben gekochter Schinken (Etwas dicker vom Metzger schneiden lassen)
200 gr. Blauschimmelkäse
2 Eier zum panieren
250 gr. Paniermehl
2 Päckchen Sauce Hollandaise
Butter zum Ausbacken
Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch)

Spargel schälen und bissfest kochen.
Spargel abkühlen lassen und trockentupfen.
Eine Schinkenscheibe auslegen und mit Blauschimmelkäse bestreichen
dann eine der Spargelstangen fest einrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.
Die Rollen vorsichtig erst in Ei dann in Paniermehl wenden und
anschließend in der heißen Butter ausbacken, mit der erwärmten Sauce Hollandaise überziehen, mit den Kräutern bestreut servieren.

Suppe:

Klare Spargelsuppe mit Ei und frischen Kräutern

Spargelbrühe vom Kochen und Rinderfond insgesamt 1 ½ Liter
3 Eier
1 ½ Bund Kräuter, (Petersilie, Kerbel)
Gekochte Spargelstückchen
Salz und Pfeffer

Kräuter kleinschneiden. Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Spargelbrühe zum Kochen bringen und die verquirlten Eier einlaufen lassen. Sofort umrühren, Kräuter dazugeben, jetzt aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Verfeinerung gegarte Spargelstückchen dazugeben

Hauptgericht:

Spargel mit Butter und einer Schinkenplatte und Sauce Hollandaise

500 g Spargel pro Person
Salz für Wasser
1 Prise Zucker
1 Teelöffel Butter
250 gr. Butter
Petersilie

Den Spargel schälen, oder schälen lassen.
Wasser zum Kochen bringen, salzen, 1 Prise Zucker u. 1Tel. Butter zugeben, den Spargel ins kochende Wasser geben, je nach Spargeldicke 5-10 Min. kochen lassen, prüfen ob er bissfest ist und auf eine heißgestellte Porzellanplatte legen mit Petersilie garnieren, mit zerlassener Butter beim Servieren übergießen.
Dazu kochen wir neue Kartoffeln.

Die Schinkenplatte vom Metzger zubereiten lassen.

Sauce Hollandaise

Diesmal nehmen wir die Sauce aus der Tüte.

Nachtisch:

Erdbeereis

400 g. frische Erdbeeren zum Pürieren
400 g frische Erdbeeren als Beilage zum Eis
150 g. Zucker
1 Vanillezucker
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Becher Sahne

Die Erdbeeren waschen und pürieren, anschließend Zucker, Vanillezucker und den Zitronensaft sowie die Sahne unterrühren. Die Masse in die Schüssel der Eismaschine füllen, die Zubereitungszeit dauert ca. 45 Minuten.

Das Eis wird mit frischen Erdbeeren serviert.