



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 16. Mai 2017 um 10:30 Uhr in Nettlesheim
Rezepte für 7 Personen

Vorspeise:

Diesmal nicht !!!!!!!!

Suppe:

Spargelsuppe mit Hackfleischklößchen

450 gr Hackfleisch
Salz u. Pfeffer
1 ½ l Hühnerbrühe
100 gr Butter
70 gr Mehl
1 ½ kg Spargel
2 TI Zitronensaft
1 TI Worcestersoße
200 gr Sahne

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und mit 2 Teelöffeln zu kleinen Klößchen abstechen. Hackfleischklößchen in der kochenden Hühnerbrühe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Butter oder Margarine erhitzen, Mehl einstreuen und hell darin anschwitzen. Mit der durchgeseihten Hühnerbrühe und dem Spargelwasser aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen. Spargelstückchen und Hackfleischklößchen hineingeben und darin erhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Mit Sahne verfeinern und servieren.

Hauptgericht:

Grüner Spargel mit Coctailtomaten, Balsamico und Kürbiskernöl, dazu Garnelen und Lachsfilets und Rosmarinkartoffeln

2 kg grüner Spargel
35 Kirschtomaten
Aceto Balsamico
Kürbiskernöl
Salz u. Pfeffer
Sonnenblumenöl

Pro Person 3 bis 4 Garnelen und ca 100 gr Lachsfilet.

Kleine Kartoffeln und Rosmarinzwige

Bei den Spargelstangen das holzige Ende abschneiden und das untere Drittel bei Bedarf schälen. Wenig Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin ca. 12 - 15 Minuten anbraten, je nach Dicke der Stangen.

Die Kirschtomaten am Stielansatz einritzen und ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Spargel geben und mitbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Balsamico ablöschen. Auf einer Platte anrichten und das Kürbiskernöl darüber träufeln.

Dazu braten wir Lachsfilet und Garnelen und Rosmarinkartoffeln

Nachtisch:

Erdbeerdessert mit Creme fraiche

2 Schälchen Erdbeeren
500 gr Creme fraiche
250 gr brauner Zucker
350 ml Orangensaft
1 ½ Pakete Löffelbiskuits

Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Zucker und Crème fraîche mischen. Die Löffelbiskuits zerbröseln.

In die Gläser eine Schicht Löffelbiskuits geben, mit Orangensaft beträufeln, Erdbeeren darauf geben, darauf eine Schicht Creme. Den Vorgang wiederholen. Die Gläser vor dem Servieren kalt stellen.