



# Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 25. Juli 2017 um 10:30 Uhr in Nettetshaus  
Rezepte für 8 Personen

## Suppe:

### Fruchtige Tomatencremesuppe

- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 4 El Olivenöl
- 2 Tl getrockneter Oregano
- 4 El Tomatenmark
- 4 Dosen gehackte Tomaten (a 400 gr)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 16 Cocktailtomaten
- Basilikumzweige
- 250 ml Orangensaft
- 3 Tl Balsamicoessig
- 4 El Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- 8 Schaschlikspieße

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Oregano, Tomatenmark, Dosen Tomaten und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und alles 8 Minuten offen köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten und das Basilikum waschen. Die Basilikumblätter abzupfen und Abwechselnd mit den Tomaten auf Schaschlikspieße stecken.

Die Tomatensuppe mit dem Stabmixer pürieren, dabei Orangensaft, Balsamicoessig und Creme fraiche untermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf Teller verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Tomatenspieße dazu anrichten.

# Hauptgericht:

## **Pfifferling-Speck-Stippe mit grüner Sauce Dazu kleine Medaillons im Speckmantel**

### **Grüne Sauce:**

- 2 „Frankfurter grüne Sauce“ Kräuter (Tiefkühltruhe z.B. bei REWE, Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Kerbel)
- 200 gr Schmand
- 150 gr saure Sahne
- 150 gr Sahnejoghurt
- 2 El Salatmayonnaise
- 1 El Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Kräuter, bis auf etwas Kerbel und Schnittlauch abzupfen und grob hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gehackte Kräuter, Schmand, saure Sahne, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Abgedeckt im Kühlschrank mind. 30 Minuten durchziehen lassen. Sauce abschmecken und in einem Schälchen anrichten und mit dem restlichen Kerbel bestreuen.

### **Pfifferling-Speck-Stippe:**

- Ca 1200 gr Pfifferlinge
- 150 gr Südtiroler Speck
- 4 – 6 Schalotten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 El Öl
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat

Pfifferlinge putzen, evtl. kurz waschen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Speck in Streifen schneiden. Schalotten fein würfeln. Petersilie abzupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin krossbraten und herausnehmen. Pfifferlinge ins Bratfett geben und bei mittlerer bis starker Hitze scharf anbraten. Butter und Schalotten zu den Pfifferlingen geben und 1 Minute weiterbraten. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Speck und Petersilie untermischen.

### **Medaillons im Speckmantel:**

- 600 gr Schweinefilet
- 1 Päckchen Bacon
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 3 El Butter
- 1 Zehe Knoblauch

Filet in 8 gleich große (kleine) Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Butter in der Pfanne zergehen lassen. Eine Knoblauchzehe pressen und in die Butter geben. Nun die Medaillons auf jeder Seite ca 2 Minuten scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und die Stücke mit je einem Baconstreifen umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Medaillons im Backofen bei 180° (Umluft) 10 Minuten garen lassen. In den letzten Minuten die Grillstufe und die höchste Temperatur nutzen.

### **Dazu servieren wir Pellkartoffeln:**

- 2kg neue Kartoffeln

# Nachtisch:

## Kirscheis:

- 400 gr. frische Kirschen zum Pürieren
- 400 gr. frische Kirschen als Beilage zum Eis
- 150 gr. Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Becher Sahne

Die Kirschen 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.