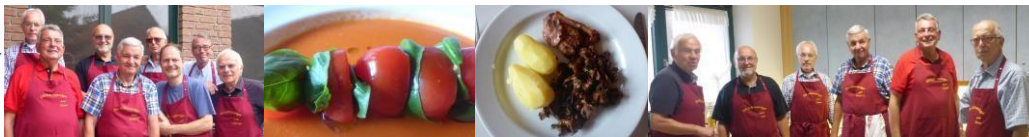




Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 24. Nov. 2017 um 14:00 Uhr in Nettesheim
Rezepte für 16 Personen, denn unsere Frauen sind eingeladen

Salat: Gemischter Salat mit Thunfisch, Champignons und Walnüssen

Zutaten

- 3 kleine Eisbergsalate oder Feldsalat ca 250g
- 15 mittelgroße Champignons
- Thunfisch frisch
- 4 kleine Zwiebeln
- 4 Möhren
- 400 g geriebener Parmesan
- 200g Walnüsse
- 20 ml Olivenöl oder Walnußöl
- 4 ml Weißweinessig
- 2 Pck. Kräuter TK
- 4 Zehen Knoblauch gepresst
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Salat waschen, trockenschleudern, den Eisbergsalat noch zupfen oder in Streifen schneiden. Ebenso die Champignons und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, die Möhre reiben oder raspeln und alles in einer Schüssel vermischen.

Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden und anbraten

Das Öl mit dem Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer, den Gartenkräutern und dem Knoblauch würzen. Das Dressing über den Salat geben und vermischen. Dann die Walnüsse zerbröseln und unterheben. Auf Tellern dekorativ aufbringen und die Thunfischwürfel darübergeben. Zum Schluss den Salat mit Käse bestreuen.

Suppe: Fruchtige Tomatencremesuppe

Zutaten

- 4 Zwiebel
- 8 Knoblauchzehen
- 8 ml Olivenöl
- 4 Tl getrockneter Oregano
- 8 ml Tomatenmark
- 8 Dosen gehackte Tomaten (a 400 gr)

- 500 ml Gemüsebrühe
- 32 Cocktailtomaten
- Basilikumzweige
- 500 ml Orangensaft
- 6 Tl Balsamicoessig
- 4 El Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- 16 Schaschlikspieße

Zubereitung

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, Dosentomaten 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: Roastbeef im Kräutermantel mit Rotwein-Feigen und Rosmarinkartoffeln

Zutaten

Für das Roastbeef:

- 1 Roastbeef, circa 3000 gr
- 2 unbehandelte Limetten
- 4 Tl Piment
- 4 Tl Korianderkörner
- 4 Tl schwarze Pfefferkörner
- 4 El Butterschmalz
- 12 Zweige Thymian
- 200 g Butter
- feines Salz
- 4 El Senf
- 200 g verschiedene Naturkräuter
- (z.B. Pimpinelle, Blattpetersilie, Salbei, Kresse, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer)
-

Zubereitung

Das Roastbeef von Fett und Sehnen befreien und mit Küchengarn in Form bringen. Mit einem Sparschäler die Schale der Limette abschälen.

Zum Marinieren Piment, Korianderkörner und Pfeffer mit einem Mörser grob zermahlen und das Roastbeef damit einreiben. Für mindestens halbe Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Roastbeef mit Salz würzen und im Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Knoblauch, Thymian und Limettenschale zugeben und mit Butter verfeinern.

Anschließend das Roastbeef mit den Aromaten im Backofen bei circa 85 Grad Ober-/Unterhitze 50 bis 60 Minuten sanft garen. In der Zwischenzeit die Kräuter je nach Beschaffenheit von den Stielen zupfen und fein schneiden. Nach dem Garen das Roastbeef würzen, mit Senf einstreichen und durch die Kräuter wälzen.

Für die Sauce:

-
- 12 Schalotten
- 4 rote Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Fleischabschnitte
- 200 g Butter
- 400 g rohe mehlig kochende Kartoffeln
- 6 Zweige Thymian
- 500 ml Rotwein
- 1500 ml Rinderbrühe

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und Zwischenhäute entfernen und ebenfalls grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Fleischabschnitte, Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe hinein reiben. Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren. Mit Rinderbrühe aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen und mit feinem Salz würzen

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 2500 gr Kartoffeln
- 3 El Öl, neutrales oder Olivenöl
- 3 El Rosmarin getrocknet oder besser noch frische Zweige
- 4 Tl Grobes Meersalz
- Knoblauch nach Belieben
- Chili oder Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln nicht schälen, nur abbürsten, waschen, trockentupfen und der Länge nach durchschneiden. Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel zusammen mit den Kartoffeln, dem Salz, dem Öl, den anderen Gewürzen und dem Knoblauch gut mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Ca 20 Minuten bei 200° Ober- und Unterhitze garen. Anschließend nochmal 5 Minuten bei Oberhitze. Und schon kann serviert werden.

Für die Rotweifeigen:

- 16 Feigen
- 200 g Zucker
- 400 ml Rotwein
- 200 ml roten Portwein
- Mark von 2 Vanillestange
- 4 Stange Zimt
- feines Salz

Zubereitung

Die Feigen mittig halbieren. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und die Feigen mit der Schnittseite hinein geben. Das Mark der Vanillestange sowie Zimt zum Sud geben und die Feigen bei mittlerer Temperatur drei bis fünf Minuten noch bissfest garen. Dabei gelegentlich wenden und mit Salz würzen.

Nachtisch: Creme brulée mit Gewürzkirschen

Zutaten

- 600 ml Sahne
- 700 ml Milch

- 300g Zucker
- 3 Vanilleschoten
- 5 Eier
- 8 Eigelb
- Zucker zum Karamellisieren
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 30 gr Ingwer
- 2 Gewürznelken
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 100 gr Zucker
- 2 El Speisestärke

Zubereitung

Sahne, Milch, Zucker und Mark und Schote von den Vanillestangen aufkochen.
Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen und das heiÙe Sahne/Milch-Gemisch langsam unter ständigem Röhren zufügen.

In Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130 - 150 °C ca. 40 Minuten stocken lassen.
Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Gewürzkirschen den Ingwer in feine Scheiben schneiden. Mit Nelken, Zimt, Zucker Rotwein und Portwein zugedeckt aufkochen lassen und bei milder Hitze 5 Minuten köcheln. Die Kirschen abtropfen lassen und dazugeben. Nochmals kurz aufkochen, Stärke mit wenig Wasser anröhren und die Kirschen damit binden. Abkühlen lassen und kaltstellen.

Vor dem Servieren die Creme brulèe mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit den Kirschen garnieren