



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 22. Mai 2018 um 10:30 Uhr in Nettlesheim
Rezepte für 7 Personen

Vorspeise:

Spargel-Tortilla

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 8 El Olivenöl
- 1 Dose Tomaten gehackt
- Edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- 60 g Chiabattabrot
- 800 gr grüner Spargel
- 120 gr Paprikawurst
- 10 Eier
- Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Zwiebel in etwas Öl andünsten, Knoblauch dazugeben, Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Tomaten mit Saft dazugeben. 100ml heißes Wasser angießen. Mit Paprika würzen. Offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren. Chiabatta in 2cm Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anrösten und beiseitestellen. Spargel im unteren Dritten schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, Wurst in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst dazugeben, den Spargel ebenfalls, 3-4 Minuten dünsten und würzen.

Die Eier in einer Schüssel verrühren, die Wurst-Spargel-Mischung unter die Eier mischen, die Masse zurück in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° 12 Minuten weiter stocken lassen. Petersilie hacken, Brotwürfel mit dem Blitzhacker zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilien-Brotmischung unter die Tomatensugo mischen. Die Tortilla in Stücke schneiden und mit dem Tomatensugo anrichten

Suppe:

Spargelcremesüppchen

- 500 gr weißer Spargel
- Salz, Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie
- 50 gr Butter
- 50 gr Mehl
- Pfeffer
- 6 El Weißwein

Spargel waschen, schälen und falls holzige Enden da sind abschneiden.
Spargelschalen und -enden mit gut 2 Liter Wasser mit Salz und Zucker aufkochen.
Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Spargel in kleine Stücke schneiden. Spargelschalen durch ein Sieb abgießen, den Fond auffangen und zurück in den Topf geben und aufkochen. Spargelstücke darin ca 8 Minuten köcheln lassen. 200 ml Sahne halb steif schlagen, Petersilie hacken und unter die Sahne heben.

Spargel aus dem Fond nehmen und ca. 2 Liter abmessen. Butter in einem Topf erhitzen das Mehl darin anschwitzen. Spargelfond und 200 ml Sahne einrühren. Aufkochen und 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Zucker und Wein abschmecken. Die Spargelstücke dazugeben noch einmal kurz erhitzen. Die Suppe mit einem Klecks Kräutersahne anrichten.

Hauptgericht:

Spargel mit Butter und einer Schinkenplatte und Sauce Hollandaise

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

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 8-10 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

- Da nehmen wir diesmal ein Fertigprodukt.....!!!

Nachtisch:

Erdbeereis

- 400 gr. frische Erdbeeren zum Pürieren
- 400 gr frische Erdbeeren als Beilage zum Eis
- 150 gr. 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.