



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 21. Juli 2015 um 10:30 Uhr in Nettlesheim.
(Rezepte für 7 Personen)

Vorspeise

Rucola-Feigen-Salat mit Parmaschinken

Für den Salat:

- 70 gr Rucola
- 6 Mozzarella (à 125 gr)
- Pfeffer
- 14 Scheiben Parmaschinken
- 14 Feigen

Für das Dressing

- 10 El Olivenöl
- 5 El Zitronensaft
- 4 El Balsamicoessig
- 3TI Honig
- Salz und Pfeffer

Ausserdem

- 3-4 El frisch gehacktes Basilikum
- frisches oder frisch aufgebackenes Ciabatta

Den Rucola verlesen, die Stengelenden abtrennen, waschen, trocken schleudern und dekorativ auf Tellern anrichten. Den Mozzarella etwas abtropfen lassen und in jeweils 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Mozzarellascheiben auf dem Salat anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Parmaschinkenscheiben großzügig zusammenrollen und wie Nester zwischen den Mozzarellascheiben platzieren. Die Schale der Feigen mit einem feuchten Tuch säubern. Jede einzelne Feige mit einem scharfen Messer kreuzweise tief einschneiden, aber nicht durchtrennen und mit den Fingern unten zusammen drücken, so das sich die Früchte wie Blüten öffnen. Je eine Feig in ein Schinkennest setzen. Die Zutaten für das Dressing verrühren und direkt in und über die Feigenblüten gießen, den Salat damit beträufeln. Das Ganze mit frisch gehacktem Basilikum bestreut servieren.
Dazu schmeckt frisches Ciabattabrot.

Suppe:

Gekühlte Gurkensuppe

- 2 Zwiebeln
- 1 dicke Stange Lauch

- 50 gr Sellerie
- 8 El Olivenöl
- 1 L Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 3 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Zitronensaft
- 7 El Creme fraiche

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Lauch putzen und in schmale Ringe schneiden. Den Sellerie schälen und fein würfeln. 6 El Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Lauch darin kurz anschwitzen, den Sellerie hinzufügen, Mit der Gemüsebrühe auffüllen und das Gemüse darin 15 Minuten weichkochen, Durch ein Sieb gießen und den aufgefangenen Sud mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Gurken dünn schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. As Gurkenfleisch klein schneiden und in ein hohes Rührgefäß geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und zwei Zweige beiseite legen. Den Rest fein hacken und mit in das Gefäß geben. Gurken und Dill mit dem Mixstab pürieren. Den Knoblauch schälen, pressen und mit dem restlichen Öl, 1 El Zitronensaft und etwas Salz vermischen. In den erkalteten Sud einrühren und zusammen unter die Gurken-Dill Masse ziehen. Die Creme Fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen. Die Dillzweige zerpfücken oder fein hacken und die Suppe damit garnieren.

Hauptgericht:

Saltimbocca alla Romana

- 7 kleine Kalbsschnitzel
- 7 Salbeiblätter
- 7 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 3 El Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 5 El trockener Weißwein
- 200 ml Fleischbrühe

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Die Salbeiblätter waschen und trocken schütteln. Jedes Kalbsschnitzel mit einer Scheibe Schinken belegen und mit einem Holzspieß feststecken.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca 3 Minuten braten, würzen und aus der Pfanne nehmen, warmstellen.

Den Bratenfond mit Wein und Fleischbrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Nochmals abschmecken. Die Sauce zu den Saltimbocca reichen.

Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

- 1200 gr Kartoffeln (möglichst neue)
- 1 ½ El Öl, neutrales oder Olivenöl
- 1 ½ El Rosmarin
- 1 ½ Tl Grobes Meersalz
- Knoblauch nach Belieben
- Chili oder Pfeffer aus der Mühle

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.

Nachtisch:

Kirscheis nach Helmut's bewährtem Rezept