



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 24. März 2015 um 10:30 Uhr in Nettlesheim.
(Rezepte für 9 Personen)

Vorspeise

Blattsalat im Beerendressing mit Wildlachs

- 250 - 300 gr Blattsalate
- 3 Eigelb
- 3 El Himbeeressig oder Weinbrandessig
- 3 El Wasser
- 6 Schälchen rote Beeren z.B. Himbeeren
- 250 ml Sonnenblumenöl
- Salz und etwas Zucker
- 1 kg Lachsfilet

Den Lachs über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Eigelbe, Essig, Wasser und $\frac{3}{4}$ der Beeren in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab aufmixen, dabei das Öl langsam zufließen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Zucker würzen.

Den Lachs in 2-3 cm breite Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils drei Minuten vorsichtig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat anrichten und mit dem Beerendressing marinieren. Die restlichen Beeren als Garnitur und die gebratenen Lachs-Scheiben dazugeben.

Suppe

Bärlauchcremesuppe

- 2 Zwiebeln
- 2 El Butter
- 10 handvoll frischer Bärlauch
- 1,5 l Fleischbrühe
- 2 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Die Zwiebeln schälen, klein würfelig schneiden, Bärlauch waschen, trocken tupfen, kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten, den Bärlauch kurz mitdünsten, mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, anschließend Creme fraiche

und Gewürze hinzufügen und abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und mit etwas Bärlauch garnieren.

Hauptgericht:

Blumenkohlaufauf mit Pasta und Schinken

- 600 gr Pasta (möglichst kleine Ausformung)
- ca 1,2 kg Blumenkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 gr angeräucherter gekochter Schinken
- 2 El Butterschmalz
- 2 El Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Liter klare Brühe
- 400 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Tl gerebelter Thymian
- 200 gr geriebener Emmentaler

Die Pasta nach Packungsangabe bissfest kochen.

Vom Blumenkohl die Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. Den Blumenkohl in Röschen schneiden, abspülen und abtropfen lassen. Die Röschen in gut gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Kochschinken würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 3-4 Minuten andünsten. Mehl hinzu fügen und anschwitzen. Milch, Brühe und Sahne hinzugeben und alles glatt rühren. Unter Rühren aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian abschmecken.

Backofen auf 200° C vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform fetten. Pasta mit Schinkensoße und Blumenkohl in die Auflaufform geben, behutsam mischen und mit geriebenen Emmentaler bestreuen.

Alles im Ofen ca 25 Minuten überbacken und servieren.

Nachtisch:

Quark-Mascarpone mit Weintrauben

- 1 ½ kg Weintrauben (möglichst kernlos)
- 400 gr Quark
- 400 gr Mascarpone
- 400 gr Sahne
- 2 Packungen Cookies
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 gr Zucker

Die Sahne steif schlagen, aus Quark, Mascarpone und Zucker eine Creme zubereiten und mit der Schlagsahne verrühren. Die Cookies zerbröseln.

In eine große Schüssel die Hälfte der Weintrauben geben, darüber die Hälfte der Creme verteilen, darauf die Hälfte der Cookies. Danach wird alles noch einmal in gleicher Reihenfolge geschichtet. Evtl. noch kühl stellen.

Sieht auch sehr gut aus wenn Creme und Weintrauben direkt in Portionsgläser geschichtet werden.

