



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 19.03. 2019 um 10:30 Uhr in Nettlesheim
Rezepte für 8 Personen

Vorspeise:

Mit Hackfleisch gefüllte Ochsenherzen

Zutaten für 8 Personen

- 8 große Ochsenherztomaten
- 600 gr Rinderhack
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- Salat zur Garnitur
- Bratfett
- Salz und Pfeffer
- 2 Ei Mehl
- 4dl Fleischbrühe
- 4 Ei Sahne
- Etwas Butter für die Auflaufform
- Majoran und Thymian

Zubereitung:

Zwiebeln und Petersilie fein hacken, zusammen mit dem Hackfleisch im heißen Fett gut durchdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und evtl. auch Chiliflocken (für die Schärfe) würzen. Mehl überstäuben und mit Fleischbrühe aufgießen, einkochen lassen und zum Schluss mit der Sahne verfeinern.

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Die Tomaten sorgfältig aushöhlen und mit der pikanten Hackfleischmischung, die noch mit dem Tomateninnenleben gemischt wurde, füllen. Den Deckel wieder aufsetzen und die gefüllten Tomaten nebeneinander in eine gebutterte Gratinform stellen. Den Rest der Hackfleischfüllung zwischen den Tomaten verteilen, noch etwas Fleischbrühe dazu gießen und die Tomaten zugedeckt im auf 180° C Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen etwa 10-20 Minuten schmoren.

Auf einem Salatbett anrichten und servieren.

Hauptgericht:

Backfisch im Bierteig

- 2000 gr Fischfilet
- 500 ml Bier
- 500 gr Mehl
- 8 Eier getrennt
- 160 gr Butter
- Salz und Pfeffer
- Fritierfett

Zubereitung:

Zunächst das Mehl mit Salz würzen und mit Bier glatt verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseitestellen. Das Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Die Butter auf niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen, dann mit dem Handrührer unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

Rotbarsch- oder Seelachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Fett in der Friteuse (ein großer Topf tut es auch) auf ca 170 Grad aufheizen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig in das heiße Fritierfett legen. Dabei nicht mehr als 5-6 Fischstücke auf einmal frittieren. Die Stücke sollten sich nicht berühren. Nach 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm halten bis aller Fisch frittiert ist.

Kartoffel-Gurken-Salat

Zubereitung:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 6 – 8 El milder Essig
- 6 – 8 El warme Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe nach Geschmack)
- 2 Tl Senf
- 1 Salatgurke
- Schnittlauch, Dill oder glatte Petersilie

Die Kartoffeln sauber bürsten, als Pellkartoffeln garkochen. Abgießen, kurz abkühlen und pellen. In Scheibchen schneiden und in eine Schüssel füllen.

Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln oder sogar reiben. Zu den Kartoffeln geben, alles salzen und pfeffern, Essig mit dem Senf vermischen und darübergießen.

Gurke mit dem Sparschäler so schälen, dass feine grüne Streifen rundum sichtbar bleiben. In Scheiben hobeln und unter die Kartoffeln mischen. Erst jetzt das Öl und die Brühe zufügen und nochmals mischen.

Ein paar Minuten durchziehen lassen, dann die gehackten Kräuter einarbeiten und nochmals abschmecken und zum Backfisch servieren.

Dessert:

Apfel – Himbeer – Grütze

- 2kg Äpfel
- 700 ml naturtrüber Apfelsaft
- 100 gr Zucker
- 2 Pck Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 500 gr Himbeeren, TK
- 200 ml Sahne

Äpfel schälen und kleinschneiden. Mit Apfelsaft und Zucker aufkochen und ein wenig weiter köcheln lassen. Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und in die Äpfel einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen. Die gefrorenen Himbeeren untermischen. (Ein paar für die Dekoration zurücklegen). Durch die gefrorenen Beeren kühlt die Grütze schnell ab und die Beeren zerfallen nicht. In Portionsschalen füllen und mit Sahne und einigen Himbeeren dekorieren.