



# Netzwerk Rommerskirchen

## FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der Schürzenträger am 23. April 2019 um 10:30 Uhr in Nettesheim

Rezepte für 8 Personen

### Vorspeise: Lachscremesuppe nach Margret Velder



#### Zutaten

- 400 g geräucherter Lachs
- 24 kl. Krabben (drei pro Portion) – rd. 140 g
- 1 L Milch
- 200 g Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe (ersatzweise 1 Brühwürfel)
- 2 kl. Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 40 g Reismehl
- 50 g Schmelzkäse oder geriebener Gouda
- Salz, weißer Pfeffer (jeweils ½ TL)
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1 EL Dill

## Zubereitung

1. Knoblauch pressen oder fein. zerhacken.
2. Tomatenmark, Gemüsebrühe (Brühwürfel), Milch, Reismehl, Schmelzkäse oder Gouda, Salz und Pfeffer auf den zerhackten Knoblauch in den Topf geben.
3. Die Flüssigkeit auf mittlerer Flamme 10 min. bei 100° aufkochen. Drohendes Überschäumen der Milch beachten.
4. Dann die Sahne unter ständigem Umrühren langsam in die Brühe fließen lassen und noch mal gut verquirlen und aufschäumen lassen.
5. Krabben in der Pfanne anbraten.
6. Lachs fein zerhacken. Dann den Lachs hinzugegeben und in der Suppe pürieren.
7. Krabben und Dill zugeben, kurz aufrühren und heiß servieren.

## Erfrischungsgang: Kochschinken-Carpaccio mit Walnuss-Petersilien-Vinaigrette nach Tim Mälzer



## Zutaten

- 16 Scheiben gekochter Schinken (in sehr dünnen Scheiben)
- 6 El Walnusskerne
- Salz
- 1/2-1 El Honig
- 10 El milder Weißweinessig
- 15 El Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1-2 TL mittelscharfer Senf
- 100 g geputzte Wintersalate (z. B. Radicchio, Feldsalat, Frisee)

## Zubereitung

1. Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2. 2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

## Hauptgang: Lammlachse im Kräutermantel



**Zubereitungszeit:** 45 Minuten + Ruhezeit über Nacht

### Zutatenliste:

- 1.400 g Lammlachse/Filet
- 300 g Italienische Kräuter (TK)
- Natives Olivenöl extra, grobes Meersalz, Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- 16 Drillinge (kleine Kartoffel mit Schalen)
- 8 grüne Paprika
- Dill zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Das Fleisch waschen und trocken tupfen.
2. Frischhaltefolie auf ein Backblech ausbreiten und mit einem Teil der italienischen Kräuter bestreuen. Die Lammlachse darauf setzen. Knoblauch pressen und über das Fleisch verteilen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln. Die restlichen italienischen Kräuter auf den Lammlachsen verteilen. Das marinierte Fleisch mit der Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag zunächst den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Beilage, die kleinen Drillinge gründlich säubern und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten lang kochen. In eine Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die heißen Kartoffeln darin schwenken. Mit grobem Meersalz und Rosmarinnadeln würzen. Danach die Paprika teilen und jede Hälfte leicht in der Pfanne anbraten.
4. Die Fleischrolle aus dem Kühlschrank nehmen und Frischhaltefolie entfernen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite (je nach Dicke) 2-3 Minuten anbraten.
5. Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und für 5 Minuten ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und 7 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in fingerdicke Scheiben

aufschneiden und auf einen Teller mit den Rosmarinkartoffeln und der Paprika anrichten.

### Nachtisch: Grießflammeri mit Heidelbeeren – GU Desserts



#### Zutaten

650	ml	Milch
9	Eßl.	Zucker
100	g	Weizengrieß
2		Eier (Klasse M)
170	g	Speisequark
3	Eßl.	Zitronensaft
1,5	Teel.	abgeriebene ungespritzte Zitronenschale
1	Prise	Salz
500	g	Heidelbeeren oder gemischte Beerenfrüchte

Zubereitungszeit: 30 Minuten Zeit; zum Kühlen: 2 Stunden, wenn gestürzt werden soll

#### Zubereitung

1. Die Milch mit 5 Esslöffeln Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren einrieseln, einmal aufkochen und dann bei äußerst schwacher Hitze 5 Minuten quellen lassen.
2. Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen.
3. Den Quark mit dem Eigelb, 2 Esslöffel Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren und unter den noch heißen Grießbrei mischen.
4. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den etwas abgekühlten Flammeri heben.
5. Portionsschalen kalt ausspülen, den Flammeri in die Schalen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Heidelbeeren in stehendem Wasser waschen. Die abgetropften Beeren mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker mischen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
7. Den Flammeri auf Teller stürzen und jede Portion mit den Heidelbeeren oder gemischten Beerenfrüchten umranden.

\* \* \* \* \*