



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 23. Juli 2019 um 10:30 Uhr in Nettesheim
Rezepte für 6 Personen

1. Vorspeise:

Büffelmozzarella mit Mangoscheiben und fruchtigem Dressing

- 2 Mozzarella di Buffalo (ca 150 -200 gr)
- 2 reife Mango
- 1 Chilischoten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Bund Koriandergrün oder Kerbel
- 10 El. Sesamöl
- 6 El. Fruchtessig (Aprikosen oder Pfirsich)
- 3 El. Akazienhonig
- Salz und Pfeffer

Mozzarella und Mango in feine Scheiben schneiden und abwechselnd auf einer Platte anrichten. Die Zwiebel in sehr dünne Scheiben hobeln und darauf verteilen. Das Dressing aus Sesamöl, Aprikosenessig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und gleichmäßig darüber träufeln.

Die Chilischoten entkernen, fein würfeln und den Koriander fein hacken. Den Salat mit Chiliwürfelchen und Kräutern dekorieren

Dazu passt frisches Baguette oder geröstetes Ciabatta!.

2. Vorspeise:

Kartoffel-Garnelenspieße

- 18 kleine festkochende Kartoffeln
- 18 Scheiben durchwachsener Frühstücksspeck
- 18 küchenfertige Garnelenschwänze
- 18 Salbeiblätter
- 30 Gr. Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen, abgießen und abkühlen lassen. Anschließend pellen und jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln.

Die küchenfertigen Garnelenschwänze jeweils mit einem Salbeiblatt umwickeln.

Je drei Garnelen und Kartoffeln auf Holzspieße stecken und in heißem Butterschmalz von jeder Seite anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Salat:

Sommerlicher Nektarinen-Mozzarella-Salat

- 600 gr. Tomaten
- 4 Nektarinen
- 1 Römersalat
- 1 Bund Rucola
- Basilikum
- 200 gr. Mozzarella
- 120 gr. Parmaschinken
- 6 El Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Tomaten und Nektarinen waschen. Tomaten in Scheiben und Nektarinen in Spalten schneiden. Salat und Basilikum waschen, trockenschleudern. Römersalat in Streifen schneiden. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, Mozzarella in Stücke zupfen, uns alles auf einer größeren Platte anrichten. Schinken klein zupfen und darauf verteilen.

Für die Vinaigrette Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl darunter schlagen und die Vinaigrette über den Salat träufeln. Dazu passt frisches Baguette aus dem Ofen.

Hauptgericht:

Makkaroni mit Pfifferlingsauce

- 3 Zwiebeln
- 150 gr. Speck (Bacon)
- 700 gr. Pfifferlinge
- 600 gr. Makkaroni
- Salz und Pfeffer
- 3 El Öl
- 40 gr. Butter
- 200 gr. Creme fraiche
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 El. Majoranblätter

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Die Pfifferlinge putzen, und wenn nötig, kurz in stehendem Wasser waschen. Sie sollen sich aber nicht mit Wasser vollsaugen. Die größeren Pilze halbieren. Die Makkaroni in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin kross ausbraten. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Butter im Bratfett zerlassen. Zwiebelwürfel und Pfifferlinge so lange braten bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Creme fraiche und den gebratenen Speck zu den Pfifferlingen geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden, die Majoranblätter hacken. Schnittlauchröllchen und 1 El. Majoran unter die Pilze rühren. Die abgetropften Nudeln unterheben und das Ganze mit Majoran bestreuen.

Statt der Pfifferlinge können auch Champignons, Austernseitlinge oder Steinpilze verwendet werden.

Dessert:

Beeren-Tiramisu

- 150 gr. Löffelbiskuits
- 200 ml starker kalter kaffee
- 300 gr. Erdbeeren
- 200 gr. Himbeeren
- 200 gr. Heidelbeeren
- 1 Vanilleschote
- 750 gr. Magerquark
- 100 gr. Zucker
- Kakaopulver

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen. Mit Kaffee beträufeln. Etwas durchziehen lassen. Inzwischen Erdbeeren waschen abtropfen lassen und bis auf 6-8 Stück, putzen und halbieren. Himbeeren verlesen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Quark, Mascarpone, Vanillemark und Zucker mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes glatt rühren. Früchte (bis auf die ungeputzten Erdbeeren und je ½ Esslöffel Himbeeren und Heidelbeeren) unter die Creme heben. Die Creme vorsichtig auf die Löffelbiskuits streichen. Ca 1 ½ Stunden kalt stellen. Die restlichen Erdbeeren halbieren. Beerentiramisu mit Kakao bestäuben und mit den restlichen Früchten verzieren