



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 24. Sept 2019 um 10:30 Uhr in Nettesheim
Rezepte für 6 Personen

Salat: Nordseeteller mit Meeresfrüchten

Zutaten

- 1-2 Eisbergsalate
- 1 Portion Dill
- 3 Zitronen
- 3 Eier

Krabben, Hering, o.Ä. je nach Angebot mengenmäßig zusammenstellen

für die Cocktailsoße:

225g Mayonnaise

9 EL Ketchup

Whisky, Tabasco, Meerrettich, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Olivenöl

Zubereitung

Eier hart kochen und vierteln.

Den Salat verlesen und waschen und sofort in einer Salatschleuder trockenschleudern.

2 Zitrone auspressen (für Saft), 1 Zitrone waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden (für die Deko).

Die Hälfte des Zitronensafts mit etwas Zucker zu einer Salatsoße verrühren und mit dem Eisbergsalat mischen.

Die Mayonnaise mit dem Ketchup verrühren. Immer mehr Ketchup als Mayonnaise verwenden, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt und ein wenig Süße als Gegensatz zur Schärfe.

Nach persönlichem Geschmack nun den Whisky hinzufügen sowie ein paar Spritzer Tabasco, Zitrone und Worcestersauce.

Dann 1 EL Meerrettich unterrühren und erstmal abschmecken. Nach Geschmack dann noch weitere 1 - 2 EL Meerrettich zufügen. Nicht zu viel davon; das gäbe zuviel Schärfe und er soll NICHT dominant herauschmecken. Alles gut miteinander verrühren und dabei mit 1 - 2 EL Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cocktailsoße vorsichtig mit den Krabben mischen (nicht ertränken), ggfs. Soße übriglassen.

Auf Tellern den Krabbencocktail, fein geschnittenen Salat, Hering und Eier anrichten, mit Dill dekorieren. Dazu etwas Baguettebrötchen.

Hauptgericht: Holländische Gehaktballen mit überbackenem Witlof und Krootjesgemüse

Zutaten

1000g Gehacktes (halb-halb)
1 Zwiebel
Paniermehl
2 Eier
Gewürze Muskatnuss, Paprikapulver, Knoblauchpulver, gem. Nelke, Pfeffer, Salz
Toastbrot oder altbackenes Brötchen.
1-2 l Gemüsebrühe

Gemüse 3 rote Beete, 6 große Chikorée, 2 Eier

mehlige Kartoffeln

Zubereitung

Gehaktballen:

Zwiebel so klein wie möglich hacken, aus je einem Teelöffel Muskatnuss, Paprika, Knoblauch und Nelke sowie einem halben Teelöffel Salz und schwarzem Pfeffer eine Gewürzmischung machen und mit der Zwiebel, den Eiern und dem Gehacktem vermischen. Einen Löffel Paniermehl hinzufügen. Nicht gleich die gesamte Gewürzmischung verwenden, sondern mit etwas mehr als der Hälfte beginnen. Abschmecken und ggfs. zudosieren.

Etwa eiskugelgroße Bällchen formen, in Paniermehl wälzen und scharf anbraten. In einem Schmortopf mit der Brühe auffüllen und das alte, eingeweichte und ausgedrückte Brötchen dazutun, nach Gutdünken Zwiebel, Tomate hinzufügen und mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Die Bällchen herausnehmen, die Soße durchmixen und abschmecken.

Witlof:

Die Chikorée säubern, den bitteren Strunk kegelförmig ausschneiden und in Gänze ca. 15-20 Min. kochen. Abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form fetten und mit den Chikorée auslegen. Mit etwas Paniermehl bestreuen und mit den beiden kräftig geschlagenen Eiern übergießen. Etwa 30 Minuten überbacken, die Eiemischung muss fest sein.

Krootjes:

Die rote Beete säubern und ca. 30 Minuten garkochen. Die Schale lässt sich dann ganz leicht abrubbeln. Mit einer mittleren Reibe zerkleinern, abschmecken, fertig.

Auf Tellern den Chikorée, eine Portion rote Beete, die Kartoffeln mit zwei Bällchen anrichten und mit viel Soße übergießen.

Nachtisch: Holländische Flensjes mit Zuckerrübensirup

Zutaten

90g Mehl
3 Eier
375ml Milch
Butter
Zuckerrübensirup
Beeren

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. In einer anderen Schüssel die Eier und die Milch mischen. Die Mischung in die Vertiefung des Mehls langsam schütten und rühren, um Klumpen zu vermeiden. Die Schüssel mit Plastikfolie abdecken 30 Minuten lang stehenlassen.

Eine Pfanne mit Antihafbeschichtung mäßig aufheizen und Butter schmelzen lassen. Etwa 60ml Teig füllen und gleichmäßig verteilen. Ca. 1 Min. wenden (goldbraun) und noch etwa 30 Sekunden weiterbacken. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Mit Zuckerrübensirup bestreichen und aufrollen.

Dazu schmecken saisonale Beeren.