



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 6. Dezember 2019 um 18.00 Uhr in Nettetshaus

wir laden unsere Frauen ein

Alle Rezeptmengen gelten für 16 Portionen

Vorspeise:

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat und gebratenen Rinderfiletstreifen



- 2000 g rote Bete vorgegart
- 800 g Feldsalat
- 800 g Rinderfilet
- 120 g Walnusskerne
- 80 g Pinienkerne
- Frischer Meerrettich
- Butter
- Rapsöl
- Mehl
- Salz und Pfeffer

Für das Dressing

- 20 EI Walnussöl
- 30 EI Obstessig

- 8 unbehandelte Orangen
- Salz und Pfeffer
- Zitronen zum Garnieren

Den Feldsalat putzen. Die Walnüsse und die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und beiseitestellen.

Für das Dressing von einer Orange den Abrieb nehmen. Die Orangen halbieren, den Saft auspressen und mit den feinen Schalenstreifen auf starker Flamme um die Hälfte einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit Walnussöl und Essig mit dem Stabmixer untermixen. Mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Das Rinderfilet trocken tupfen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Dann bei 175°C für 10 Minuten in den Ofen. Dann das Filet (innen noch rosa) in Scheiben, und diese in feine Streifen schneiden.

Die Rote Bete in ganz dünne Scheiben schneiden und am besten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Feldsalat in der Mitte anrichten, die Nüsse darüber streuen und mit Dressing beträufeln. Die Filetstreifen auf den Salat setzen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas frisch geriebenem Meerrettich und Zitronenscheiben garnieren, mit Baguette servieren.

Suppe:



Maronen-Cappucino

- 4 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Stangen Sellerie
- 8 El Olivenöl
- 1200 g gegarte Maronen
- 2.5 L Gemüsebrühe
- 16 Walnusskernhälften
- 400 ml Milch
- 8 El Creme fraiche
- 4 El Zitronensaft
- 8 El Portwein
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

- frisch geriebene Muskatnuss

Die Schalotten schälen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Selleriestangen waschen putzen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, das kleingeschnittene Gemüse und die Maronen hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe in den Topf zu Gemüse und Maronen gießen. Alles aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Währenddessen die Walnüsse fein hacken. Die Milch in einem Topf erhitzen und mit einem Miniquiril oder Schneebesenschaumig schlagen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei Creme fraiche, Zitronensaft und Portwein untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die Suppe auf vorgewärmte Tassen verteilen, etwas Milchschaum auf jede Portion geben und mit geriebener Muskatnuss und den gehackten Walnüssen bestreuen.

Hauptgericht:

Lachsfilet mit Tagliatellen (Bandnudeln) oder Spaghetti, und Safransahnesauce



Zutaten für 16 Portionen

- 3500 g Lachsfilet (ca 200 g pro Portion)
- 8-12 EL Limettensaft
- 8 Schalotten + 6 Knoblauchzehen (die Knoblauchzehen sollten wir weglassen)
- 240-280 g Butter oder Margarine
- 160 g Mehl
- 4 Glas (400 ml) Fischfond
- 500 ml trockener Weißwein
- 800 g Schlagsahne
- 1500 g Bandnudeln oder Spaghetti, 90 g pro Portion
- Pfeffer
- 4 Packungen/Döschen Safran in Fäden
- 8-12 EL Pernod
- 2 Bund Dill
- 16 Limettenscheiben zum Garnieren

Zubereitung

1. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, leicht salzen und mit Limettensaft beträufeln. Kühl stellen.
2. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 40 g Fett in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mehl zufügen und kurz anschwitzen. Fischfond, Weißwein und Sahne unter Rühren angießen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren.
3. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanleitung (in diesem Fall 10 Minuten) kochen.
4. Fisch abtropfen lassen. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lachsportionen ca. 4 Minuten auf der Hautseite braten, dann wenden und
5. bei ganz geringer Hitze garziehen lassen. Der Lachs sollte innen noch ganz leicht glasig sein. Mit Pfeffer würzen.
Alternativ: Lachs im Bratschlauch gegart 18 min / 180 Grad)
6. Safran in die Soße rühren und mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken. Lachswürfel in die heiße Soße geben.
7. Dill waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Nudeln abgießen, unter kaltem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen. Lachs, Nudeln und Soße auf Tellern anrichten. Mit Dill und Limettenscheibe garnieren. Mit Dill bestreut servieren

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Amarenakirschen und Sahne



Zutaten

- 500 g dunkle Schokolade
- 8 Eier

- 500 ml Sahne
- 80 g Zucker
- Schokoraspeln
- 90 g Butter

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen.

Butter und Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Eigelb in einer großen Schüssel mit 2 Esslöffel heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker einrühren bis die Masse hell und cremig ist. Die geschmolzene Schokolade unterheben und anschließend sofort Eischnee und Sahne unterziehen. (auf keinen Fall mit dem Elektromixer)

Etwas geschlagene Sahne für die Deko zurückhalten (ca 1Becher)

In Portionsschalen füllen.

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, aber nicht zu kalt servieren

Vor dem Servieren mit Amarenakirschen, Saft, Sahne und Schokoraspeln dekorieren.