



Netzwerk Rommerskirchen FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 28. Januar 2020 um 10:30 Uhr in Nettetshiem
Rezepte für 6 Personen

Pilzsuppe



Zutaten:

75 g	Champignons
150 g	Waldpilze, frisch; getrocknet ca. 20 g, ca. 20 Min.vorh.einweichen
750 ml	Brühe
4½ EL	Mehl
1½	mittelgroße Zwiebeln
1 ½	Knoblauchzehen
1½ Bund	Petersilie
1 – 2 EL	Butter nach Wunsch oder Bedarf
300 ml	Sahne
	Etwas Rotwein
	Salz, Pfeffer,
	Thymian, Rosmarin wenn vorhanden

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und die geputzten Pilze hacken und in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben (falls vorhanden) können auch noch Thymian und Rosmarin hinzugefügt werden.

Mit dem Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen und mit dem Wein abschmecken. Eventuell kann noch mit Sahne abgerundet werden. Die Petersilie hacken und frisch über die Suppe streuen. Sofort servieren.

Hauptgericht:

Hirschrücken mit Rosenkohl und Spätzle

1200 g Hirschrücken
50 gr Butterschmalz
75 g geräucherter durchwachsener Speck

250 ml trockenen Rotwein
400 ml Wildfond (je nach Bratensaft ggfs. reduzieren)
5 EL Preiselbeer-Kompott
4 Wacholderbeeren
3 Pimentkörner
200 g süße Sahne
25 g Mehl zum Binden (falls notwendig)
2 EL Butter
1 Schuss Cognac (je nach Geschmack)
Pfeffer, Salz

600 g Rosenkohl
0,75 l Gemüsebrühe
120 g Schinkenspeckwürfel

360 g Mehl Spätzle
6 Eier
1 TL Salz
Wasser nur bei Bedarf

Hirschrücken

Backofen auf 160° vorheizen. Hirschrücken waschen, trockentupfen und enthäuten. Von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in Würfel schneiden und in einem Bräter auslassen. Butterschmalz dazugeben und schmelzen. Hirschrücken hineingeben. Bräter in den vorgeheizten Backofen setzen und bei 160° ca. 12 Minuten im Ofen garen, danach in Alufolie einschlagen und im ausgeschalteten Ofen noch 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße Bratensaft, Rotwein, Wildfond, Butter und Sahne mit Gewürzen und Preiselbeer-Kompott aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl

Den Rosenkohl putzen, waschen und am Ende kreuzweise einschneiden. Den Kohl in Gemüsebrühe bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Den gewürfelten Speck in einem Topf anbraten, den Kohl zugeben, das Gemüse mit etwas Salz und Muskat würzen und warm stellen.



Spätzle

Die Spätzle Zutaten mit einem Rührgerät (Knet Arm) zu einem zähen Teig rühren, bis dieser Blasen wirft. Teig 15 Minuten stehen lassen. Zwischenzeitlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen.

Die Spätzlepresse mit dem Teig bis ca. 3cm unter den Rand füllen. Danach den Teig langsam und mit Unterbrechungen durch die Spätzlepresse in das kochende Salzwasser drücken. Die Spätzle steigen nach kurzem Umrühren vom Boden an die Wasseroberfläche und können mit dem Schaumlöffel abgeschöpft werden. Danach die Spätzle in einem Sieb gut abtropfen lassen.



Nachtisch:

Mascarpone - Creme mit Orangen:



- 375 g Mascarpone
- 375 g Magerquark
- 1 P Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 4 Orangen
- 8 Löffelbiskuits, zerbröseln
- 1 EL gehackte Mandeln

Mascarpone, Quark, Vanillezucker und Zucker gut verrühren. Den Saft von 2 ausgepressten Orangen unterziehen. Die restlichen Orangen filetieren, (dazu die Orangenschale sehr großzügig, also samt der weißen Haut entfernen, dann die Segmente zwischen den einzelnen Häuten herausschneiden).

1/3 der Creme in eine Schüssel füllen, zerbröselte Löffelbiskuits darauf verteilen, 1/3 Creme darauf geben, Orangenfilets, bis auf einige zum Garnieren, darüber verteilen. Mit der restlichen Creme abdecken. Mit Orangenfiletstückchen und gehackten Mandeln bestreut, gut gekühlt servieren.