



# Netzwerk Rommerskirchen

## FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 24. August 2021 um 10:30 Uhr  
in Nettesheim.

Rezepte für 4 Personen

### Vorspeise

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



#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Scheiben gekochter Schinken (sehr dünne Scheiben) oder Rindercapaccio  
normalerweise 75 g/Portion, hier als Zwischengang 40 g/Portion
- 3 EL Walnuskerne
- Salz
- ½ - 1 EL Honig
- 3 EL milder Weißweinessig (80 g)
- 5 EL Olivenöl (120 g)
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 - 2 TL mittelscharfer Senf
- 50 g geputzte Wintersalate (z. B. Radicchio, Feldsalat, Frisee)  
hier als Zwischengang überwiegend Salat

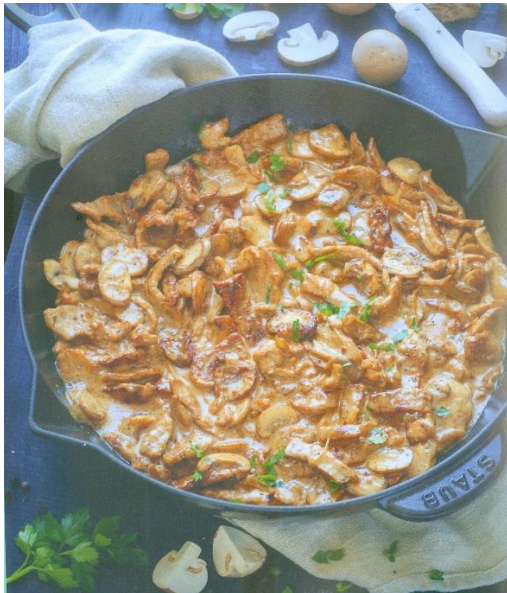
## Zubereitung

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, karamellisieren lassen 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.

## Hauptgericht

### Zürcher Geschnetzeltes

Rezept aus dem Buch „Emmi kocht einfach, 75 Rezepte für jeden Tag“  
von Christiane Emma Prolic



### Zutaten für 4 Portionen, Zeitbedarf 30 Minuten

250 g	braune Champignons
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400g	Kalbsschnitzel (oder Geschnetzeltes vom Metzger)
	Salz
2 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
1 EL	Mehl
125 ml	Kalbsfond (Glas oder selbst gemacht)
250 g	Sahne
Spritzer	Weißwein nach Geschmack
1	kleine Prise Salz
1 Msp.	Pfeffer
1 Msp.	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL	Sojasoße
	gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Pilze putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden, Kalbsschnitzel trocken tupfen, quer zur Fleischfaser in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und salzen.
2. 1 EL Butterschmalz in einer sehr großen Pfanne erhitzen und das Kalbfleisch darin bei großer Hitze in zwei Portionen jeweils ca. 2 Minuten anbraten. Etwas pfeffern, herausnehmen und warmhalten.
3. Erneut 1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben, mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Den Pfanneninhalt mit Fond und einem Spritzer Weißwein ablöschen, kurz köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und die Soße ca. 5 Minuten köcheln und nach Wunsch eindicken lassen, dann mit Salz, Pfeffer, Muskat, und Sojasoße würzen.
4. Das Fleisch in die Soße geben und darin 1-2 Minuten ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie garnieren.

## Rösti:

### Zutaten für 4 Portionen (rd. 200 g je Portion)

680 g	Kartoffeln (170 g ohne Pelle je Portion)
1	Zwiebel (100 g)
1 TL	Salz
1 Msp.	weißer Pfeffer, je nach Geschmack auch etwas mehr
¼ TL	Muskat, optional Majoran (verleiht Rösti mehr Würze)
1 EL	Speisestärke (nach Bedarf, junge Kartoffel brauchen mehr als ältere Kartoffel)
3 EL	Pflanzenöl
50 g	Butter

### Optional

100 g Zwiebel (empfohlen als Zwischenlage zwischen zwei Kartoffellagen)

## Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln in so viel kochendes Wasser legen, dass sie vollkommen bedeckt sind, und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis man sie mit der Spitze eines kleinen Messers etwa 3 cm tief anstechen kann, ehe man irgendeinen Widerstand spürt. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und dann pellen.

Mit Frischhaltefolie zugedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Gerne auch Pellkartoffeln vom Vortag. Unmittelbar vor dem Braten werden die Kartoffeln von ihrer Haut befreit und auf einer Handreibe mit tropfenförmigen Öffnungen in lange Streifen geschnetzelt.

Die Zwiebel schälen, würfeln in kleine Teile (oft werden sie auch glasig angebraten) und mit dem Salz und dem Pfeffer locker unter die Kartoffeln mischen.

In einer schweren Pfanne von 25 cm Durchmesser am Pfannenboden mit schräger Wandung (vorzugsweise mit einer Antihafbeschichtung) das Öl stark erhitzen.

Angesichts der Menge der Kartoffeln ist es ratsam, zwei je gut 300 g schwere Rösti zu backen.

Die Hälfte der Kartoffeln (300 g) hineinschütten und mit einem Spachtel gleichmäßig in der Pfanne ausbreiten. Ganz zart andrücken. Hitze auf mittlere Hitze reduzieren (zunächst Stufe 7, dann Stufe 8 von 12). Unbedeckt 8 bis 10 Minuten braten und gegen Ende der Bratzeit die Kartoffeln gelegentlich am Rand behutsam mit einem Spachtel anheben, um zu prüfen, wie stark sie gebräunt sind.

Wenn die Unterseite so braun ist, wie man sie bekommen kann, ohne dass sie anbrennt, wird ein umgedrehter Teller oder ein Pfannenwender über die Pfanne gelegt. Teller und Pfanne fest aneinandergedrückt mit Schwung wenden.

Die Kartoffeln nun mit der gebräunten Seite nach oben in die Pfanne zurückgleiten lassen. (Wer eine Pfanne ohne Antihafbeschichtung verwendet, gibt vor dem Braten der zweiten Seite erneut Butter und Öl in die Pfanne.)

Wenn die Rösti nach 6 bis 8 Minuten auch auf der Unterseite ebenso gebräunt sind wie oben und einen knusprigen Rand haben, lässt man sie auf einen vorgewärmten Teller gleiten und serviert sofort. Im vorliegenden Mengengerüst müsste das erste Rösti bei 80 ° im Backofen warmgehalten werden, bis das zweite Rösti fertig ist – alternativ könnte man auch zwei Pfannen nutzen.

Anmerkung: Rösti werden oft mit Zwiebeln oder Speck zubereitet. Dazu sautiert man eine gute ½ Tasse feingehackte Zwiebeln in 25 g Butter, bis sie weich und glasig sind. Dann gibt man die halbe Menge der geschnetzten Kartoffeln in die Pfanne und breitet sie aus. Darüber kommen gleichmäßig verteilt die sautierten Zwiebeln und darüber wiederum die restlichen Kartoffeln. Oder es wird ¼ Tasse feingewürfelter Speck gebraten, bis er knusprig ist, zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt und dann ebenso wie die Zwiebeln zwischen die Kartoffeln geschichtet.

## Nachtisch

### Kokos-Milchreis mit Heidelbeeren nach Alfred Schuhbeck

Hier wird der Milchreis mit feinen Geschmackszugaben gehörig aufgepeppt. Ein Viertel der Milch ersetzen wir dabei durch Kokosmilch, die bringt ein wunderbar weiches Aroma. Die Pistazien und marinierten Beeren harmonieren perfekt mit dem Milchreis.



## Zutaten für 4 Personen

### Für den Milchreis:

¾ l.	Milch
¼ l.	
130 g	Milchreis
½	Vanilleschote
	Salz
1	Zimtrinde
5	grüne Kardamomkapseln
2 EL	Zucker
1 TL	abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

### Für die Beeren:

250 g	Heidelbeeren
2	gehackte Pistazien
1 TL	Puderzucker
2 TL	Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
1 Stück	Zimtrinde

## Zubereitung:

Für den Milchreis die Milch mit der Kokosmilch und dem Milchreis in einen Topf geben, die Vanilleschote und 1 Prise Salz dazugeben und die Mischung zum Kochen bringen. Den Reis unter häufigem Rühren 25 bis 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 20 Minuten den Zimt und den Kardamom dazugeben.

Am Ende der Garzeit den Topf vom Herd nehmen und den Zucker und die Zitronenschale unter den Milchreis rühren. Vanilleschote, Zimt und Kardamomkapseln wieder entfernen.

Für die Beeren die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Beeren mit den Pistazien mischen. Mit dem Puderzucker bestäuben, mit dem Likör beträufeln und alles gut mischen. Etwas Zimt auf der Zestenreibe darüberreiben.

Zum Servieren den Milchreis auf Schälchen verteilen und je 1 bis 2 EL marinierte Beeren daraufgeben oder separat dazu servieren.

### Mein Tipp!

Wenn man den Milchreis erst am Ende der Garzeit mit Zucker süßt, wird er schneller weich. Eine raffinierte Note bekommt das Dessert, wenn man zum Anrichten noch etwas Kardamom aus der Mühle darübergibt.

### Wichtige Küchengeräte

Topf, Schneebesen, Zestenreibe, Schüssel, Schneidebrett, scharfes Messer

### Dazu passt

Es mag zwar ungewöhnlich klingen, aber der Ayurvedische Ceyloncurry gibt dem Dessert eine noch exotischere Note.