



Netzwerk Rommerskirchen FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen aller 8 „Schürzenträger“ am 30. 10. 2018 um 10:30 Uhr in Nettlesheim

Opener: Salat der Saison mit Kürbis und Kernen

Zutaten:

- Salat nach Wahl
- 1 Hokaido-Kürbis – Kürbiskernöl - Frucht-Essig – Öl – Salz - Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat waschen, trockenschleudern und mit den Gewürzen anmachen
Den Kürbis in halbe Scheiben schneiden und in Butter rösten – zum Schluß die zuvor trocken gerösteten Kerne dazugeben

Die Mischung auf das Salatbett geben und direkt servieren

Zwischengang: Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen



Zutaten:

- Teig: 300g Weizenmehl, ½ TL Salz, 180ml lauwarmes Wasser, 15g frische Hefe, 1EL Olivenöl
- 600g Ziegenfrischkäse, 4 rote Zwiebeln, dünn in halbe Ringe geschnitten, 200g Serranoschinken, 1 Bund glatte Petersilie, 8 Feigen

Zubereitung:

Mehl und Salz mischen und in der Schüsselmitte eine kleine Kuhle formen.

Die Hefe in warmem Wasser auflösen und in die Kuhle geben – Olivenöl dazu träufeln

Die Masse wird bei mittlerer Geschwindigkeit des Mixers ca. 5 Minuten geknetet, bis der entstehende Teig elastisch wird und sich leicht vom Schüsselrand löst – als Kugel geformt 45 Minuten zugedeckt an der Heizung gehenlassen. Hefeteig danach kräftig kneten, daß Luft in den Teig kommt und wiederum als Kugel 30 Minuten abgedeckt gehenlassen.

Den Ofen mit Backblech auf 250°C vorheizen

Der fertige Teig wird ganz dünn auf Backpapier ausgerollt und mit dem Frischkäse bestrichen.

Die Zwiebeln zuvor mit wenig Wasser andünsten und mit dem Schinken auf der Mischung verteilen.

Die Backzeit beträgt etwa 10 Minuten.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit den dünn geschnittenen Feigenscheiben belegen und mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

Hauptgericht:

Kasseler mit Ananas in Käse – Soße auf Sauerkraut



Zutaten:

- 4 Packungen Schmelzkäse, 0,5l Milch, 400ml Sahne, Ananassaft,
- 1 kleine Dose Ananas-Stücke, 1 Dose Ananasringe, Saft verwahren (alt. frische Ananas!)
- 2kg Kasseler (ohne Knochen), 2 Pakete Sauerkraut, 1kg Kartoffeln

Zubereitung:

Den Schmelzkäse, Milch und Sahne unter vorsichtigem Erwärmen zu einer soßenartigen Mischung verrühren, vom Herd nehmen und mit Ananassaft abschmecken.
Das Kasseler im Folienschlauch braten (1h bei 200°C) und auskühlen lassen.
Das kalte Kasseler in Scheiben schneiden und abwechselnd mit einer Scheibe Ananas in eine feuerfeste Form schichten; die Stücke darüber verteilen und mit der Käsesosse übergießen.
Bei 200°C ca. 45 Minuten im Ofen überbacken.

Sauerkraut und Salzkartoffeln komplettieren das Hauptgericht

Nachtisch:

Exotischer Obstsalat mit Mandel und Sahnehäubchen



Zutaten:

- Diverses Obst aus der Exotenecke, incl. einer Kokosnuss
- 1 Paket große Rosinen, Rum, brauner Zucker, Mandelblättchen und Mandelstifte, 2 Becher Sahne

Zubereitung:

Das Obst schälen und kleinschneiden und mit Zitrone beträufeln (Banane etc.)
Die Kokosnuss knacken und aus dem Fleisch feiner Streifen schneiden
Die Mandelstifte mit dem Zucker in der Pfanne karamelisieren - die Mandelblättchen und einige Kokosstreifen trocken rösten, kleinschneiden und mischen.

Mandelstifte, Kokos-Streifen und Rosinen mit dem vorbereiteten Obst vermischen und kalt stellen.

Die Sahne schlagen; dann Obst in vorgekühlte Glasschälchen verteilen, Sahne darüber geben und zum Schluß mit den Mandelblättchen dekorieren.