



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 26. Juni 2018 um 10:30 Uhr in Pfarrzentrum Nettesheim.

Rezepte für 8 Personen

Vorspeise 1:

Spargel im Schinkenmantel mit Blauschimmelkäse



Zutaten

8 dicke Stangen	weißer Spargel
8 Scheiben	gekochter Schinken (etwas dicker vom Metzger schneiden lassen)
250 gr.	Blauschimmelkäse
3 Eier	zum panieren
250 gr.	Paniermehl
2	Päckchen Sauce Hollandaise
Butter zum Ausbacken	
Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch)	

Zubereitung

1. Spargel schälen und bissfest kochen. Spargel abkühlen lassen und trockentupfen.
2. Eine Schinkenscheibe auslegen und mit Blauschimmelkäse bestreichen
3. dann eine der Spargelstangen fest einrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.
4. Die Rollen vorsichtig erst in Ei dann in Paniermehl wenden und
5. anschließend in der heißen Butter ausbacken, mit der erwärmten Sauce Hollandaise überziehen, mit den Kräutern bestreut servieren.

Vorspeise 2:

Erdbeer-Spargel-Salat mit Nusspesto



Zutaten

200 g	Pecorino (ital. Hartkäse)
240 g	Cashewkerne
160 g	Olivenöl
4 unbehandelte	Bio-Zitronen
2 Bund	Minze
2 TL	Salz
2000 g	grüner Spargel
1000 g	Erdbeeren (2 Schalen à 500 g)
1200 g	Wasser
	bunter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Pecorino reiben und in einen Mixtopf geben.
Minze waschen, gut trockenschütteln und die unteren Stielenden abschneiden.
Minze mit den Cashewkernen, dem Olivenöl und Salz in den Mixtopf geben und mixen (4 Sekunden). Anschließend beiseite stellen.
2. Den Spargel waschen, die holzigen unteren Enden abschneiden und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
3. Spargelstreifen dämpfen (5 Minuten).
4. Zitronen gut waschen und mit einem Zester feine Streifen abziehen. Anschließend den Zitronensaft auspressen.
5. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und vierteln.
6. Spargelstreifen nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Pesto vermischen. Anschließend mit Erdbeeren garniert und mit Pfeffer und Zitronenschale bestreut servieren.

Hauptgericht:

Kalbsfilet-Rouladen mit grünem Spargel an jungen Kartoffeln



Zutaten

15 g	Mehl
40 g	Butter
500 g	kleine Champignons
1,5	Zwiebel
1,5	Knoblauchzehe
0,75	Bund glatte Petersilie
4 El	Öl
	Salz
	Pfeffer
16	kleine junge Kartoffeln
16 Stangen	grüner Spargel (ca. 650 g)
8	Kalbsfilet-Medaillons (à 120 g, aus der Mitte, vom Metzger als Schmetterlingsfilets schneiden lassen)
4 El	gekörnter Dijon-Senf
8	Scheiben dünn geschnittener Parmaschinken
1,5	Shalotte
150 ml	Weißwein
400 ml	Kalbsfond
250 ml	Schlagsahne

Zubereitung

1. Mehl und 15 g Butter zu einer glatten Mehlbutter verkneten und in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Rouladen die Champignons putzen und fein hacken. Zwiebel sehr fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Petersilie unterheben. Spargel nur im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel 3 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, abschrecken und trockentupfen.

3. Die Kalbsmedaillons zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln mit einem Plattiereisen flach klopfen. Die Fleischscheiben nebeneinander flach auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Senf bestreichen. Die Pilzfarce darauf verteilen, dünn austreichen, dabei ringsherum einen 1 cm breiten Rand lassen. Die Schinkenscheiben darauflegen und mit je 2 Spargelstangen so belegen, dass die Spitzen heraus schauen. Die Fleischscheiben fest zusammenrollen und mit Holzstäbchen zusammenstecken.
4. Schalotte fein würfeln. Rouladen mit Pfeffer würzen. Restliche Butter und restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Portionsweise je 3 Rouladen rundherum 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, dann in eine feuerfeste Arbeitsschale legen. Das Bratfett etwas abgießen. Die Rouladen im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten zu Ende garen.
5. Junge Kartoffeln kochen.
6. Inzwischen für die Sauce Schalotten im verbliebenen Bratfett in der Pfanne andünsten. Mit Weißwein, Kalbsfond und Sahne auffüllen und offen bei starker Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Die Mehlbutter aus dem Gefrierfach nehmen, grob hacken, in die Sauce geben und unter Rühren damit binden. Die Sauce mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen servieren. Dazu passen Tagliatelle oder geröstetes Baguette.

Nachtisch:

Windbeutel mit Erdbeeren und Schlagsahne



Portionsgröße: 10-14 Stück

Windbeutel (ungefüllte Windbeutel werden vom Bäcker geholt)

Zutaten für das eigene Backen

250 ml	Wasser
50 g	Butter
2 TL	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl (405)
4	Eier (M)

Zutaten Füllung

ca.300 g	Erdbeeren (1 Schale Erdbeeren a´500 g) Zucker nach Geschmack
250-300 g	Schlagsahne Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem nicht zu kleinen Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen. Das Mehl auf einmal in den Topf geben, den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und mit einem Kochlöffel zu einem Kloß abbrennen, d.h. man rührt den Teig solange auf der heißen Herdplatte, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind und sich am Topfboden ein weißlicher Belang gebildet hat. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel gut durchrühren. Dann am besten mit den Knethaken des Handrührgerätes die Eier direkt im Topf unter den Teig rühren, dazu immer nur ein Viertel (entspricht einem Ei) auf einmal in den Topf geben und solange rühren, bis das Ei vollständig in den Teig eingearbeitet ist, erst dann das nächste Viertel zugeben. Wenn alle Eier eingearbeitet sind, sollte der Brandteig schön glatt sein und zäh vom Löffel fallen.
3. Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein oder zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Windbeutel lassen sich entweder mit in Wasser getauchten Esslöffel formen (5-6 cm große Häufchen) oder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (5-6 cm große Rosetten). Da das Gebäck im Ofen beinahe zu doppelter Größe aufgehen kann, unbedingt mit großem Abstand auf das Blech setzen. Abstehende Teigspitzen lassen sich gut mit einem nassen Finger glätten.
4. Gebäck auf der zweiten Schiene von unten 25-30 Min. goldbraun backen (dabei den Ofen nicht zwischendurch öffnen, sonst können die Windbeutel leicht zusammenfallen). Aus dem Ofen nehmen und am besten mit einer Kuchenschere sofort aufschneiden und aufgeklappt ausdampfen lassen.
5. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, klein schneiden und mit einem wenig Zucker vermengen, so ziehen sie Saft und glänzen besonders appetitlich. Schlagsahne steif schlagen. Sahne auf eine untere Windbeutelhälfte verteilen, mit Erdbeeren belegen und die zweite Hälfte darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort verspeisen!