

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 31.05.2006

Thema: In Gedanken auf der Weinreise

Menu:

- Speck-Wein-Zopf
- Seeteufelsalat mit grünen Spargeln
- Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce mit Knöpfli und Gemüse garnitur
- Erdbeerstrudel mit Vanille-Glace

Rezepte von: Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen; bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Speck-Wein-Zopf

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen

½ Hefewürfel

1 kg Zopf-Mehl

150 gr Roheßspeck fein geschnitten

150 gr Baumnüsse gehackt

100 gr Butter geschmolzen und ausgekühlt

1 Teelöffel Salz

4 dl Weißwein

2 dl Milch

mit etwas Wasser anrühren

alles zusammen mit der Hefe mischen und gut kneten, ca. 3 Std. aufgehen lassen, Zopf formen und im vorgewärmten Backofen bei 180° 30-35 Min. backen. Ev. vor dem Backen mit Rahm bestreichen und nochmals etwas heben lassen.

Seeteufelsalat mit grünen Spargeln

400 gr grüne Spargeln (8 Stück)

rüsten und im Salzwasser sieden. Vorderes Drittel der Spargeln abschneiden und die Enden in gleichmäßige Stücke schneiden. Spitzen evt. zur Garnitur längs halbieren. in Wasser knapp weich kochen, abschütten.

40 gr grüne Linsen

filetieren und in kleine Würfeli schneiden. Mit den Spargel-Enden und den Linsen mischen.

1 Orange

Salatsauce

50 gr Joghurt nature
1 Teelöffel Quark nature
1 dl saurer Halbrahm
wenig Orangensaft
0,5 dl Kräuteressig
0,5 dl Öl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter fein gehackt
ev. Zitronensaft

mischen zu einer sämigen Sauce, abschmecken und Linsen, Orangen, Spargel damit marinieren.

zum Abschmecken.

Seeteufel

400 gr Seeteufelfilet
Salz, Pfeffer
Mehl
Erdnußöl

Fisch würzen,
Fisch leicht bemehlen,
erhitzen und den Fisch darin sautieren, in feine Scheiben schneiden. Linsensalat, Spargelspitzen und Fisch gefällig auf Teller arrangieren mit restlicher Sauce beträufeln.
darüber streuen.

Schnittlauch gehackt

Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce

600 gr Rindfleisch
z.B. Schulter oder Stotzen schnetzeln.

Marinade

4 Eßlöffel Öl }
1 dl Cognac }
1 Stück Lorbeer }
Pfeffer frisch gemahlen }
¼ Teelöffel Thymian }
¼ Teelöffel Salbei }
¼ Teelöffel Basilikum }
darüber gießen
beigeben, gut mischen und über Nacht zugedeckt, im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn möglich frische Kräuter verwenden.

100 gr Speckwürfeli in der Bratpfanne glasig werden lassen, Fleisch abgetropft portionenweise kräftig anbraten, jede Portion ablöschen und in einen Bratopf geben.
Rotwein mitdämpfen,
1 Zwiebel gehackt beigeben, ½ einkochen lassen.
2 dl kräftigen Rotwein dazugeben, Menge je nach Saucenwunsch.
1 - 2 dl Bouillon würzen und ca. 1 Stunde schmoren lassen, abschmecken. Übrige Marinade dazugeben.
½ Teelöffel Salz

ev. Mehl-Butter-Knollen oder
crème fraîche am Schluß zum Binden beigeben.

Tipp:

Das Gericht kann ohne weiteres am Tage zuvor vorbereitet und am folgenden Tag wieder erhitzt werden, nicht zu lange kochen, da sonst das Fleisch zerfällt!

Knöpfli

300 gr Mehl }
1 Teelöffel Salz }
3 Eier }
1,5 dl Wasser }
in eine Schüssel geben
im Maßbecher gut mischen, Mehl von der Mitte aus anrühren, Teig klopfen bis er glatt ist, und in Fetzen von der Kelle reißt; etwas ruhen lassen.
Salzwasser Knöpfli portionenweise durch ein Sieb streichen sorgfältig pro Portion 5 Min. ziehen lassen. Mit heißer Butter anrichten.

Erdbeerstrudel auf Erdbeermark

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen

60 gr Biskuit (z.B. Makrönli)	}	in einem Tiefkühlbeutel zerstoßen. mit den Biskuitbröseln mischen .
2 Eßlöffel Baumnüsse gehackt		
1 Eßlöffel Pistazien		
350 gr Erdbeeren		waschen, trocknen, putzen, in Scheiben schneiden.
40 gr Kochbutter		schmelzen,
1 Paket Strudelteig		nach Vorgabe vorbereiten, Biskuit-Nuß-Mischung und danach Erdbeeren auflegen.
Zucker mit Vanillezucker		mischen und aufstreuen, einrollen, nochmals mit Butter bestreichen, ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.
100 gr Erdbeeren	}	zusammen mixen, auf Teller verteilen und je ein Stück Strudel auflegen.
2 Teelöffel Honig		
Vanilleglacé		eine Kugel als Garnitur dazulegen.