

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 24. Oktober 2012

- Kürbiscremesuppe
- Rinderfilet mit Selleriepüree und Rotweinschalotten
- Rotweinpflaumen mit Zimtstreuseln

Kürbiscremesuppe

<u>Zutaten für 4 Personen</u>		<u>Zutaten für 12 Personen</u>	
400 bis 500 g	Kürbisfruchtfleisch (Hokaido)	1200 bis 1500 g	Kürbisfruchtfleisch (Hokaido)
180 g	Möhren	500 g	Möhren
1	Zwiebel	3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe	3	Knoblauchzehen
2 - 3 EL	Rapsöl	gut 6 EL	Rapsöl
2 TL	frischen Ingwer, gerieben	5 TL	frischen Ingwer, gerieben
1	Chilischote	2 - 3	Chilischoten
600 ml	Gemüsebrühe	2 Liter	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne	1½ Becher	Sahne
3 - 4	Bio-Orangen	10	Bio-Orangen
4 Stiele	Petersilie	12 Stiele	Petersilie
	Salz / Pfeffer		Salz / Pfeffer

Zubereitung (12P.):

Von drei Orangen die Schale abreiben und den Saft von allen auspressen. Kürbisfruchtfleisch und Möhren in Würfel schneiden, Ingwer reiben, Chilischote fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Öl glasig anschwitzen, Ingwer und Chili kurz mit hinein geben, dann das gewürfelte Fruchtfleisch und die Möhren zugeben, kurz mitdünsten.

Mit dem Orangensaft ablöschen und ein wenig einkochen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und den Kürbis und die Möhren in ca. 20 Minuten weich kochen.

Nach Ende der Garzeit den Orangenabrieb und die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Stabmixer pürieren und die Suppe dabei leicht aufschäumen. In vorgewärmten Tellern anrichten und mit einem Petersilienstängel garnieren.

Rotweinschalotten

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
400 g Schalotten 3 EL brauner Zucker 4 EL Balsamico-Essig ½ Fl. Rotwein (350 ml) 100 ml Fleischfonds 25 g Butter Salz, Pfeffer	1200 g Schalotten 9 EL brauner Zucker 12 EL Balsamico-Essig 1½ Fl. Rotwein (350 ml) 300 ml Fleischfonds 75 g Butter Salz, Pfeffer
<u>für die Soße</u>	<u>für die Soße</u>
etwa 0,5 Liter Rinderbrühe restlichen Sud von den Rotweinschalotten 25 g Butter, eiskalt	etwa 1,5 Liter Rinderbrühe restlichen Sud von den Rotweinschalotten 75 g Butter, eiskalt

Zubereitung:

Schalotten pellen und im Ganzen in der Butter andünsten. Salz und Zucker zufügen und leicht karamelisieren lassen, dabei gelegentlich vorsichtig umrühren. Den Balsamico, Rotwein und Fonds angießen und bei offenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 35-40 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abgedeckt beiseite stellen; der Topf wird für die Soße weiter verwendet.

Zubereitung Soße:

Die Rinderbrühe zum restlichen Sud von den Rotweinschalotten angießen, aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die eiskalte Butter in kleine Würfel schneiden, zu der Soße geben (montieren) und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Rinderfilet

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
600 – 800 g Rinderfilet im Stück, (aus der Mitte geschnitten) Steakgewürz, Salz, Pfeffer 3 EL Rapsöl	ca. 2 kg Rinderfilet Steakgewürz, Salz, Pfeffer 6 EL Rapsöl

Zubereitung:

Das Filet unter fließend Wasser abspülen, gut trockentupfen und von Häuten und Sehnen befreien (parieren). Erst unmittelbar vor dem Anbraten würzen. Öl erhitzen, das Filet in die heiße Pfanne geben und rundherum scharf anbraten, jeweils ein bis zwei Minuten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Dann die Filets in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen geben und gut 20 Minuten nachziehen lassen (nicht abdecken).

Vor dem Servieren schräg in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten.

Selleriepürree

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
300 g Sellerie 200 g Kartoffeln 2 kleine Zwiebeln 600 ml Milch 200 ml Sahne 40 g Butter Salz Pfeffer aus der Mühle Muskat	900 g Sellerie 600 g Kartoffeln 6 kleine Zwiebeln 1800 ml Milch 600 ml Sahne 125 g Butter Salz Pfeffer aus der Mühle Muskat

Zubereitung:

Den Sellerie, die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in Milch und Sahne 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen (aber unbedingt auffangen!), und das Gemüse pürieren, Salz, Muskat und Butter unterheben. Eventuell etwas von dem Milch-Sahne-Gemisch zufügen, damit die Masse geschmeidig bleibt.

Rotweinpflaumen mit Zimtstreuseln

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
750 g Pflaumen 100 ml Rotwein 100 g Mehl 60 g gehackte Mandeln 50 g weiche Butter 40 g brauner Zucker ½ TL Zimt Vanilleeis und Minze zum Anrichten	gut 2 kg Pflaumen ½ Flasche Rotwein 300 g Mehl 180 g gehackte Mandeln 150 g weiche Butter 120 g brauner Zucker 1½ TL Zimt Vanilleeis und Minze zum Anrichten

Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und mit dem Rotwein begießen. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht, marinieren lassen.

Mehl, Mandeln, weiche Butter und Zimt mit den Händen vermengen und in Streusel bröseln. Die fertigen Streusel für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen (Eisfach).

Die Pflaumen aus dem Rotwein nehmen, auf ofenfeste Teller verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, 20 bis 25 Minuten backen, bis die Streusel hellbraun sind.

Kurz abkühlen lassen und lauwarm mit jeweils einer Kugel Vanilleeis und etwas Minze servieren.