

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 23. Januar 2013

„Sonntagsessen am Mittwoch“

- Klares Steinpilzsüppchen
- Gefüllte Kalbsröllchen mit Brokkoli und Kartoffelpüree
- Bratapfel mit Vanillesauce

Klares Steinpilzsüppchen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
30 g getrocknete Steinpilze	90 g getrocknete Steinpilze
800 ml Kalbsfond	2400 ml Kalbsfond
4 Schalotten	12 Schalotten
250 g Kräuterseitlinge (oder braune Champignons)	750 g Kräuterseitlinge (oder braune Champignons)
2 EL Öl	6 EL Öl
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
4 EL Sherry (medium)	12 EL Sherry (medium)
Petersilie	Petersilie

Zubereitung:

Steinpilze in dem heißen Kalbsfond einweichen. Schalotten würfeln. Petersilie waschen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotten im heißen Öl andünsten, Pilze zugeben und rundherum anbraten.

Den Kalbsfond mit den Steinpilzen durchsieben, dabei die Flüssigkeit auffangen!! Die Flüssigkeit zu den anderen Pilzen in den Topf geben; die Steinpilze werden nicht mehr verwendet. Alles einmal aufkochen und 5 Minuten offen schwach köcheln lassen. Sherry dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern servieren, mit Petersilie bestreuen.

Gefüllte Kalbsröllchen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
4 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten	12 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
4 Scheiben Pancetta- oder Parmaschinken	12 Scheiben Pancetta- oder Parmaschinken
150 g frischer Spinat oder Blattspinat (tiefgekühlt)	450 g frischer Spinat oder Blattspinat (tiefgekühlt)
4 Scheiben würziger Käse	12 Scheiben würziger Käse
2 Knoblauchzehen	6 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
4 Salbeiblätter	12 Salbeiblätter
Senf, mittelscharf	Senf, mittelscharf
200 ml Weißwein	600 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond	1200 ml Kalbsfond
etwas Mehl	etwas Mehl
Butaris	Butaris
evtl. Soßenbinder	evtl. Soßenbinder

Zubereitung:

Den frischen Spinat waschen, evtl. putzen. Die Blätter für ca. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, danach auf Küchenpapier trockentupfen. Die Kalbsschnitzel trockentupfen, dann mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Den Knoblauch und die Salbeiblätter zerkleinern und auf den Rouladen verteilen. Dann nacheinander zuerst mit Schinken, dann mit Spinat und dem Käse belegen. Aufrollen und mit Rouladen-Nadeln zusammenstecken.

Die Rouladen dünn mit Mehl bestäuben und portionsweise im heißen Fett anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und in einen großen Schmortopf geben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, den Kalbsfond zugeben und aufkochen.

Die Kalbsröllchen in die Sauce geben und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten garen. (Bei der großen Menge braucht man evtl. zwei Töpfe, denn die Kalbsröllchen sollen nebeneinander auf dem Topfboden liegen.)

Die Sauce abschmecken und bei Bedarf mit Soßenbinder leicht andicken.

Brokkoli

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
750 g Brokkoli	2 – 2,5 kg Brokkoli
1 Knoblauchzehe	3 Knoblauchzehen
Salz	Salz
2 EL Olivenöl	6 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Brokkoli waschen, vom dicken Strunk befreien, in größere Röschen zerteilen und in einen Kochtopf geben. Nur etwas Wasser zugeben (2 cm im Topf). Großzügig mit Olivenöl begießen, salzen, Knoblauch zufügen.

Wasser zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel dünsten; nach 10 Minuten sticht man ihn kurz an; sollte er noch zu fest sein, noch etwas weiter dünsten; die Röschen sollten noch etwas Biss haben.

Kartoffelpüree

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
800 g Kartoffeln, mehlig kochend	2,5 kg Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Butter	300 g Butter
Salz	Salz
etwas warme Milch (ca. ½ Tasse)	etwas warme Milch (ca. 1 Tasse)
Muskatnuss	Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden. In kaltem Salzwasser aufkochen (einen Schuss Öl zugeben, damit sie nicht überkochen) und zugedeckt 20 – 25 Minuten garen. Die Milch in der Mikrowelle erwärmen.

Die Kartoffeln gut abgießen, Butter in Flocken zugeben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei nach und nach etwas Milch zugeben. Alles gut verrühren, bis das Püree geschmeidig und glatt ist. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Bratäpfel

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
4 säuerliche Äpfel	12 säuerliche Äpfel
40 g Walnusskerne	120 g Walnusskerne
40 g Marzipan (Rohmasse)	120 g Marzipan (Rohmasse)
3 EL Rosinen, in Rum eingeweicht	9 EL Rosinen, in Rum eingeweicht
20 g Butter	60 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	2 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Apfelsaft	1 großes Glas Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel abspülen, einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Zerhackte Walnusskerne, Marzipan, Rosinen, Vanillezucker und Butter verkneten. Die Äpfel mit der Mischung füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und den Apfelsaft angießen. Bei 200°, Umluft 180°, Gas Stufe 4 etwa 25 Minuten im heißen Ofen backen.

Vanillesoße

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
0,3 l Vollmilch	1 l Vollmilch
1 Vanilleschote	3 Vanilleschoten
3 Eigelb	9 Eigelb
2 EL Zucker	6 EL Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit aufgeschnittener Schote zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig schlagen. Schote aus der Milch entfernen, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Die noch kochende Vanillemilch langsam nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.

Alles wieder in den Kochtopf geben, unter ständigem Rühren erhitzen; Achtung: Nicht kochen!! Solange weiter schlagen, bis sie cremig ist und einmal „Blub“ macht. Dann sofort von der heißen Herdplatte ziehen, damit nichts gerinnt oder anbrennt.

Die Soße kann heiß serviert werden oder abkühlen; dabei zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.