

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 23. Oktober 2013

- Kürbissuppe mit Beerenauslese
- Hähnchen à la Saltimbocca mit Kartoffelstampf
- Trifle mit Beerenobst

Kürbissuppe mit Beerenauslese

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
200g Kürbisfleisch 2 kleine weiße Zwiebeln etwas Butter zum Andünsten 200 ml Gemüse-Brühe 100 ml Schlagsahne 100 ml Beerenauslese etwas frisch geriebener Muskat etwas Salz etwas weißer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle ein kleines Stück Ingwer evtl. etwas Zitronensaft und Zucker zum Abschmecken	600g Kürbisfleisch 6 kleine weiße Zwiebeln etwas Butter zum Andünsten 600 ml Gemüse-Brühe 300 ml Schlagsahne 300 ml Beerenauslese etwas frisch geriebener Muskat etwas Salz weißer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle ein mittelgroßes Stück Ingwer evtl. etwas Zitronensaft und Zucker zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Kerne herausschälen. Die Zwiebeln häuten und dann würfeln.

Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Erst die Zwiebelwürfel andünsten, bis diese glasig sind, dann die Kürbiswürfel zufügen und mitdünsten.

Mit der Brühe ablöschen. Etwas Muskat, Salz, weißen und schwarzen Pfeffer zugeben.

Ingwer schälen, sehr fein hacken und zufügen.

Mit dem Deckel schließen und 20 Minuten köcheln lassen.

Alles mit dem Mixstab pürieren. Dann den Weißwein und zum Schluss die Sahne unterpürieren – nicht mehr aufkochen lassen!

Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Hähnchen à la Saltimbocca mit Kartoffelstampf

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
1 kg mehlig kochende Kartoffeln Salz 1 kleine Tasse Milch 2-3 EL Butter, Muskatnuss	3 kg mehlig kochende Kartoffeln Salz 1 große Tasse Milch ½ Päckchen Butter, Muskatnuss
knapp 600 g Hähnchenbrustfilets 2 EL Butterschmalz (Butaris) schwarzer Pfeffer, aus der Mühle 16 Salbeiblätter 8 Scheiben Parmaschinken Cayennepfeffer Mehl, zum Bestäuben	ca. 1,8 kg Hähnchenbrustfilets 6 EL Butterschmalz (Butaris) schwarzer Pfeffer, aus der Mühle 48 Salbeiblätter 24 Scheiben Parmaschinken Cayennepfeffer Mehl, zum Bestäuben

Zubereitung Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Mit erwärmter Milch (Mikrowelle!), Butter und Muskatnuss stampfen.

Zubereitung Hähnchen:

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und längs je nach Größe in Streifen schneiden (bei 4 Personen in 8 Streifen). Jedes Fleischstück salzen und pfeffern, mit zwei Salbeiblättern belegen und anschließend in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. Die Parma- Hähnchen leicht mit Cayennepfeffer und Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen, so dass nur ein Hauch hängenbleibt.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenröllchen darin von jeder Seite etwa drei Minuten braten, bis zum Anrichten im auf 80° geheizten Backofen ruhen lassen.

Das Parma-Hähnchen mit dem Kartoffelstampf und dem Brokkoli auf einem Teller anrichten und servieren.

Brokkoli

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

Trifle mit Beerenobst

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
0,5 l Milch	1,5 l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	3 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker	6 EL Zucker
150 g Crème fraîche	450 g Crème fraîche
80 ml Sherry, trocken	240 ml Sherry, trocken
80 ml Orangensaft	240 ml Orangensaft
200 g Löffelbiscuit	600 g Löffelbiscuit
250 ml Sahne	750 ml Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker	3 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnesteif	3 Päckchen Sahnesteif
300 g gemischte TK-Beeren	900 g gemischte TK-Beeren
50 g Mandelblättchen	150 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen, erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Anschließend Crème fraîche unterrühren.

Sherry mit Orangensaft mischen. Löffelbiscuits in Würfel schneiden, mit dem Sherry-Orangensaft-Gemisch tränken.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten, erkalten lassen.

Getränkte Löffelbiscuits, Sahne, Beeren und Pudding in eine Glasschale schichten. Mit den Mandelblättchen bestreuen, mindestens eine Stunde kalt stellen.