

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 18. Dezember 2013

Unser Weihnachtsmenü 2013

- Birnen mit Ziegen- und Blauschimmelkäse auf Blätterteig als Amuse-Gueule (kleine Gaumenfreude als Gruß aus der Küche)
- Klares Pilzsüppchen
- Schweinefilet mit Backpflaumen und Bandnudeln
- Marzipan-Mohnparfait mit Rumfrüchten

spätsommerliche Birnen mit Ziegenkäse / Blauschimmelkäse auf Blätterteig als Amuse-Gueule (kleine Gaumenfreude als Gruß aus der Küche)

Zutaten für 1 Backblech

2 Birne
300 g Tiefkühl-Blätterteig
100 g Ziegenrollkäse
100 g Blauschimmelkäse
Thymian (Zweige oder gerebelt)
2 TL Honig (flüssig)
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backblech ordentlich mit Margarine oder Öl einfetten; leicht angetauten Blätterteig darauf zu einem Teigboden verbinden. Den Käse darüber krümeln, darauf die in Schnitze zerteilte zuvor geschälte Birne geben und alles mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen für ca 15-18 Minuten bei 210 Grad in den Ofen geben. Fertig ist es, wenn der Teigrand sich goldbraun zu verfärben beginnt. Vor dem Servieren wird etwas flüssiger Honig darüber gegeben. Alles in mundgerechte Stücke zerteilen und den Mitköchen schon während der eigentlichen Kocharbeit als kleinen Gruß aus der Küche („Amuse-Gueule“) anbieten.

Klares Pilzsüppchen

Zutaten für 4 Personen

30 g getrocknete Steinpilze
800 ml Kalbs- oder Pilzfond
4 Schalotten
250 g Kräuterseitlinge (oder braune Champignons)
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
4 EL Sherry (medium)
Petersilie

Zutaten für 12 Personen

90 g getrocknete Steinpilze
2400 ml Kalbs- oder Pilzfond
12 Schalotten
750 g Kräuterseitlinge (oder braune Champignons)
6 EL Öl
Salz, Pfeffer
12 EL Sherry (medium)
Petersilie

Zubereitung:

Steinpilze in dem heißen Kalbsfond einweichen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 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.

Schweinefilet mit Backpflaumen und Bandnudeln

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
600 g Schweinefilet aus der Mitte	1,8 kg Schweinefilet aus der Mitte
24 große, getrocknete Backpflaumen (ca. 250 g)	72 große, getrocknete Backpflaumen
2 große Tassen trockener Weißwein	6 große Tassen trockener Weißwein
1 ½ Tassen Hühnerbrühe	4 ½ Tassen Hühnerbrühe
1 Becher süße Sahne	3 Becher süße Sahne
2 TL roter Johannisbeergelee	6 TL roter Johannisbeergelee
einige Spritzer Zitronensaft	einige Spritzer Zitronensaft
2 EL Butter	6 EL Butter
1 EL neutrales Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblume)	3 EL neutrales Pflanzenöl (Raps / Sonnenblume)
Mehl	Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g Bandnudeln	1 kg Bandnudeln

Zubereitung:

Die Backpflaumen bei Zimmertemperatur im Wein einweichen, dabei gelegentlich wenden und mindestens 4 Stunden, wenn möglich über Nacht stehen lassen.

Dann bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten kochen. Abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen!! Pflaumen und Wein getrennt zur Seite stellen.

Das Schweinefilet sorgfältig von Häutchen und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und alles Mehl bis auf einen dünnen Flor abklopfen. In einem schweren Bratentopf die Butter mit dem Öl bei mäßiger Hitze zerlassen. Sobald der Schaum verschwindet, das Filet ca. 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis eine kräftige goldbraune Farbe entsteht. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Nun den Wein, in dem die Pflaumen gedünstet wurden, hinzufügen und ihn ohne Deckel sprudelnd aufkochen, bis er fast ganz verkocht ist. Die Hühnerbrühe angießen und erneut zum Kochen bringen.

Das Filet in den Topf zurücklegen und auf sehr kleiner (!) Hitze etwa 30 Minuten schmoren (mit Deckel), anschließend im Backofen bei 60°-80° C ruhen lassen.

Zu der in dem Topf verbleibenden Brühe die Sahne geben und die Soße aufkochen lassen. Dabei rührt und kratzt man allen Bratensatz los, der im Topf sitzt. Bei mittlerer Hitze solange rühren, bis die Soße dick genug ist, um den Rücken eines Löffels zu überziehen. Dann das Gelee unterziehen, dabei ständig weiterrühren, bis das Gelee aufgelöst ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pflaumen zugeben, vorsichtig erhitzen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in (pro Person zwei) Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit der Soße überziehen. Pflaumen drumherum legen.

Dazu werden Bandnudeln gereicht.

Marzipan-Mohnparfait mit Rumfrüchten

<u>Zutaten für 6(!) Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
200ml Vollmilch 1 Vanillestange 60 g gemahlener Mohn 100 g Marzipan 40 g Zucker 2 Eigelb 2 TL Akazienhonig 200 g geschlagene Sahne evtl. etwas Butter	400ml Vollmilch 2 Vanillestangen 120 g gemahlener Mohn 200 g Marzipan 80 g Zucker 4 Eigelb 4 TL Akazienhonig 400 g geschlagene Sahne evtl. etwas Butter

Zubereitung:

Die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Die Vanillestange herausnehmen, längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch geben. Die Vanillemilch zusammen mit dem Mohn noch einmal aufkochen. Den Honig und das Marzipan (in dünnen Scheiben) dazu geben und rühren, bis sich alles aufgelöst hat. (Tipp: Marzipanscheiben vorher für ca. 30 Sekunden in die Mikrowelle!)

Zucker und Eigelb schaumig rühren, bis die Masse hell wird (Schneebeesen). Die Marzipan-Mohn-Milch nach und nach darunter ziehen. Die Masse abkühlen lassen, dann erst die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben (Schneebeesen). Entweder kleine Schälchen mit Butter ausfetten, die Masse hineinfüllen und etwa 3 Stunden ins Gefrierfach stellen, oder die Masse in die Eismaschine geben.

Marinierte Rumfrüchte

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
ca. 400 g gemischte Früchte (ggf. tiefgekühlte Waldfruchtmischung) 1-2 Orangen 250 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 3 Orangen normaler Größe) 80 g Zucker Mark von einer Vanilleschote 4 EL Rum	ca. 1200 g gemischte Früchte (ggf. tiefgekühlte Waldfruchtmischung) 4-5 Orangen 500 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 6 Orangen normaler Größe) 150 g Zucker Mark von zwei Vanilleschoten 8 EL Rum

Zubereitung:

Die Früchte auftauen und die Orangen filetieren (schälen, bis alles Weiße verschwunden ist, und die Filets auslösen) und die Filets halbieren. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren (bei mittlerer Hitze). Mit Orangensaft ablöschen (die Zuckermelisse erstarrt dabei zu einem Klumpen, der sich dann aber durch Rühren wieder auflösen lässt). Vanillemark hinzufügen. Den Sud auf etwa 1/3 einkochen, dann mit Rum verfeinern und etwas abkühlen lassen.

Die Früchte in den Rum-Gewürz-Sud geben und darin bis zum Servieren marinieren.

Die marinierten Rumfrüchte mit etwas Sud gleichmäßig auf den Tellern verteilen, mit dem Eis servieren.