

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 16. April 2014

- Warme Spargelvorspeise
- Bouletten in Steinpilzsauce
- Orangen-Sahne-Creme

Spargel mit Eiern und Schinken

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
12-16 Stangen Spargel (je nach Dicke) 150 g gekochter Schinken 2 Eier 80 g Butter 2 EL Semmelbrösel ½ Zitrone (Saft) Salz, Zucker	30-40 Stangen Spargel (je nach Dicke) 400 g gekochter Schinken 5 Eier 200 g Butter 5 EL Semmelbrösel 1 Zitrone (Saft) Salz, Zucker

Zubereitung:

Eier 9 Minuten kochen lassen, kurz abschrecken, pulen, etwas abkühlen lassen, kleinhacken.

Spargel waschen, sorgfältig schälen, evtl. holzige Enden wegschneiden. Die Schalen in einen großen Topf geben und nur so viel Wasser einfüllen, dass sie knapp bedeckt sind. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen und 10 Minuten auskochen. Schalen herausnehmen, Spargel hineingeben und ca. 10 Minuten kochen (sollen nicht weich, sondern noch bissfest sein!).

In der Zwischenzeit den Schinken in feine Würfel schneiden, und mit etwas Butter auf kleiner Flamme mild anbraten. Schinkenwürfel wieder herausnehmen.

Dann die restliche Butter in die Pfanne geben und die Semmelbrösel unter gelegentlichem Rühren dazugeben, abwarten, bis sie eine hell- bis mittelbraune Färbung angenommen haben. Die Hitze darf dabei auf keinen Fall zu groß sein, sonst werden die Semmelbrösel schwarz!

Die gut abtropften Spargel auf Tellern anrichten, mit den Schinkenwürfeln, Eiern und der Semmelbröselbutter bestreuen.

Bouletten in Steinpilzsauce

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
40 g getrocknete Steinpilze	100 g getrocknete Steinpilze
1 großes altbackenes Brötchen (oder Semmelbrösel)	3 große altbackene Brötchen (oder Semmelbrösel)
400 g gemischtes Hackfleisch	1 kg gemischtes Hackfleisch
200 g Mett	500 g Mett
3 Eier	8 Eier
1 Zwiebel	3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Senf	Senf
1 Salatgurke	3 Salatgurken
50 g Schalotten	130 g Schalotten
Dill	Dill, 2 Bund
25 g Butterschmalz	70 g Butterschmalz
200 g Crème fraiche	500 g Crème fraiche
1/8 Liter trockener Rotwein	0,3 Liter trockener Rotwein

Zubereitung:

Steinpilze in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Geriebene Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel kleinhacken.

Aus Hack, Mett, Zwiebel, Eiern und ausgedrücktem Brötchen Hackteig kneten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken. Aus Hackmasse mit nassen Händen pro Person 3 Bouletten formen.

In einer schweren Pfanne Butterschmalz erhitzen, Bouletten bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten nacheinander darin braten. Anschließend die gehackten Schalotten im Bratenfett dünsten. Pilze mit Einweichwasser, Rotwein zugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 10-12 Minuten schmoren.

Crème fraiche zugeben, bei milder Hitze 10 Minuten einkochen lassen, salzen, pfeffern.

Gurke schälen, halbieren, die inneren Kerne aushöhlen, in kleine Würfel schneiden. Nun die Hälfte der Gurken in einen Bräter geben, mit Dill bestreuen, die Hälfte der Bouletten darauf legen und mit der Hälfte der Pilzsoße begießen. Vorgang wiederholen.

Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober-Unterhitze) 10 Minuten erhitzen.

Im ausgeschalteten Backofen kurz ruhen lassen, dann mit Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Kartoffelpüree

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz	Salz
1 kleine Tasse Milch	3 kleine Tassen Milch
2-3 EL Butter, Muskatnuss	5-7 EL Butter, Muskatnuss

Zubereitung Kartoffelpüree:

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

Orangen-Sahne-Creme

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
2-3 unbehandelte Orangen	5-8 unbehandelte Orangen (für knapp 1 Liter Saft)
2 Blatt weiße Gelatine	5 Blatt weiße Gelatine
2 Eigelbe (Gr. M)	5 Eigelbe (Gr. M)
50 g Zucker	130 g Zucker
¼ l Schlagsahne	0,6 l Schlagsahne
etwas Zitronenmelisse	Zitronenmelisse (1 Topf)
ein paar Mandarin-Orangen aus der Dose	1 kl. Dose Mandarin-Orangen
Puderzucker	Puderzucker

Zubereitung (12 P.):

Orangen waschen, abtrocknen. 3 TL Schale abreiben. Orangen halbieren und auspressen, so dass knapp 1 l Saft entsteht. Gelatine einweichen.

Eigelbe mit Zucker und Orangenschale zu einer dicklichen Creme lange (!) aufschlagen.

Orangensaft erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Eigelb-Creme rühren. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Creme in Schalen oder Dessertringe füllen, wieder kalt stellen.

Zum Servieren auf mit Puderzucker bestäubte Teller setzen, mit Mandarin-Orangen und Zitronenmelisse garnieren.