

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 22. April 2015

- Spargeltarte mit Ziegenkäse an Feldsalat
- Lammlachse mit Ofenkartoffeln, grünen Bohnen und Fleischtomaten

Spargeltarte mit Ziegenkäse an Feldsalat

<u>Zutaten für 6 Personen</u>	<u>Zutaten für 9 Personen</u>
Teig 250 g Mehl 125 g weiche Butter 1 Ei, 1 Prise Salz evtl. ca. 1-2 Schnapsgläser kaltes Wasser Olivenöl für die Förmchen / Springform	Teig 400 g Mehl 200 g weiche Butter 2 Eier, 2 Prisen Salz evtl. ca. 2-3 Schnapsgläser kaltes Wasser Olivenöl für die Förmchen / Backblech
Belag 500 g grüner Spargel 350 g Ziegenfrischkäse 125 ml Schlagsahne, 4 Eier 75 g geriebener Parmesan Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat Eiswürfel	Belag 750 g grüner Spargel 500 g Ziegenfrischkäse 200 ml Schlagsahne, 6 Eier 120 g geriebener Parmesan Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat Eiswürfel
Feldsalat 1½ Packungen Feldsalat 6 EL Marinade aus 2 EL Essig (1 EL Himbeeressig + 1 EL Balsamico) und 4 EL Öl (2 EL Rapsöl + 2 EL Walnussöl) 2 TL Ahornsirup, 1 TL Senf Salz, Pfeffer	Feldsalat 3 Packungen Feldsalat 9 EL Marinade aus 3 EL Essig (1,5 EL Himbeeressig + 1,5 EL Balsamico) und 6 EL Öl (3 EL Rapsöl + 3 EL Walnussöl) 4 TL Ahornsirup, 2 TL Senf Salz, Pfeffer

Besondere Arbeitsgeräte: Mixer mit Knethaken, Klarsichtfolie, Nudelholz, Reibe, Salatschleuder, Schneebesen, Pinsel, Backpapier

Zubereitung:

Das Mehl mit der Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten, zuerst mit den Knethaken, zum Schluss geht es am Besten mit den Händen. Nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser zufügen. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Für den Belag den Ziegenfrischkäse, Sahne, Eier und geriebenen Parmesan verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig auf einem Backblech dünn ausrollen, ggf. Backpapier verwenden. Den Spargel auf dem Teig verteilen. Die Käsemasse darauf geben, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten goldbraun backen.

Feldsalat gründlich waschen, säubern, trockenschleudern. Für die Marinade zunächst den Essig mit den weiteren Zutaten gut verrühren, dann erst das Öl in dünnem Strahl nach und nach kräftig unterschlagen.

Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen	Zutaten für 9 Personen
500 g vorw. festkochende Kartoffeln	gut 1 kg vorw. festkochende Kartoffeln
2 Rosmarinzwige	5 Rosmarinzwige
2 EL Olivenöl	5 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Kartoffeln gut abwaschen, trockentupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Eine ofenfeste Form mit Öl ausstreichen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Danach den Backofen auf 60° abkühlen lassen, Kartoffeln können drin bleiben.

Erst wenn die Kartoffeln im Backofen sind, mit dem Anbraten der Lammlachse beginnen; portionsweise scharf anbraten, je Seite 2-3 Minuten.

Die Lammlachse in Alufolie wickeln und warm halten;

sobald der Backofen 60° erreicht hat, können sie (ohne Folie) in den Backofen zu den Kartoffeln.

Lammlachse

Zutaten für 4 Personen	Zutaten für 9 Personen
800 g Lammlachse (ausgelöster Rücken)	1,8 kg Lammlachse (ausgelöster Rücken)
etwas Butaris	etwas mehr Butaris
20 g Semmelbrösel	50 g Semmelbrösel
90 g weiche Butter	200 g weiche Butter
ca. 2 Knoblauchzehen	ca. 3 Knoblauchzehen
getrocknete Chili-Flocken	getrocknete Chili-Flocken
Petersilie	Petersilie
Thymianzweige	Thymianzweige
1 Bio-Zitrone	2 Bio-Zitronen
Salz und Pfeffer	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Aus Semmelbrösel, weicher Butter, gehacktem Knoblauch, abgeriebener Zitronenschale, Chiliflocken, Petersilie, Thymian und Salz eine Paste kneten und kalt stellen.

Butaris in die Pfanne geben, die Lammlachse gut trockentupfen, salzen, pfeffern und bei starker Hitze von jeder Seite anbraten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Erst wenn alle Lammlachse fertig gebraten sind, und kurz vor dem Servieren, die Paste darauf verteilen. Das Ganze dann für ca. 5 Minuten in den Backofen unter den Grill schieben.

Fleischtomaten

<u>Zutaten für 4 Personen</u> 2 Fleischtomaten Salz, Pfeffer Olivenöl	<u>Zutaten für 9 Personen</u> 5 Fleischtomaten Salz, Pfeffer Olivenöl
--	--

Zubereitung:

Fleischtomaten waschen, trockentupfen und quer halbieren. Salzen, pfeffern und 5 – 10 Minuten in Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze dünsten.

Grüne Bohnen

<u>Zutaten für 4 Personen</u> 400 g Bohnen 4 Scheiben Frühstücksspeck einige Stängel Bohnenkraut Salz, Pfeffer, Zucker 1-2 EL Butter	<u>Zutaten für 9 Personen</u> 900 g Bohnen 9 Scheiben Frühstücksspeck einige Stängel Bohnenkraut Salz, Pfeffer, Zucker 3 EL Butter
---	---

Zubereitung:

Bohnen gut abwaschen, dann mit einem kleinen Küchenmesser die Enden entfernen und ggf. das Fädchen abziehen, das die Bohne entlang läuft. Anschließend Wasser mit Salz zum Kochen bringen, einen TL Zucker und etwas Bohnenkraut dazugeben. Bohnen etwa 10 Minuten kochen lassen.

Eiswasser bereit stellen, mit dem die Bohnen nach dem Kochen kurz abgeschreckt werden. Dies verhindert zum einen das Weitergaren, aber erhält auch die schöne grüne Farbe, sonst werden sie schnell gräulich und unansehnlich.

Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne, in der vorher die Lachse gebraten wurden, ausbraten, etwas Butter dazugeben und die Bohnen darin schwenken. Evtl. nachwürzen.