

# Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 27. Januar 2016

- Carpaccio von Roter Bete
- Königsberger Klopse
- Obstsalat

## Carpaccio von Roter Bete mit Feldsalat und Birnen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
150 g Feldsalat 2 Birnen etwas Butter zum Andünsten der Birnen 2 Knollen Rote Bete (ca. 200g), gekocht 50 g Walnusskerne	350-400 g Feldsalat 5 Birnen etwas Butter zum Andünsten der Birnen 5 Knollen Rote Bete (ca. 500g), gekocht 125 g Walnusskerne
<u>für das Dressing:</u> 30 g Speck, fein gewürfelt 2 Schalotten 3 EL Balsamico-Essig ½ TL Honig 1 TL Senf 2 EL Walnussöl 3 EL Rapsöl Salz und Pfeffer	<u>für das Dressing:</u> 70-80 g Speck, fein gewürfelt 5 Schalotten 7-8 EL Balsamico-Essig 1-1½ TL Honig 2-3 TL Senf 5 EL Walnussöl 7-8 EL Rapsöl Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Rote Bete-Knollen in sehr dünne Scheiben hobeln.

Birnen waschen, abtrocknen, vierteln. Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, in etwas Butter kurz andünsten, herausnehmen.

In das Bratfett die Speck- und Schalottenwürfel geben, anbraten, herausnehmen. Restsauce in der Pfanne mit Balsamico-Essig ablöschen. Aus der Pfanne in eine Salatschüssel geben. Honig und Senf zugeben, das Walnuss- und Rapsöl nach und nach kräftig unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dabei mehrmals wenden.

Zum Anrichten einen großen Teller verwenden. Außenrum die Rote Bete-Scheiben und Birnenspalten arrangieren. Unmittelbar vor dem Servieren den Feldsalat im Dressing wenden (nicht eher, sonst fällt er unschön zusammen). Feldsalat in die Mitte des Tellers setzen und mit der Speck-Schalotten-Mischung und den Walnusskernen bestreuen.

Das restliche Dressing über die Birnen träufeln.

## Königsberger Klopse

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
<u>für die Klopse:</u> 500 g Hackfleisch vom Rind 250 g Hackfleisch vom Schwein 1-2 Eier 1 Zwiebel 2 TL Sardellenpaste Salz, Pfeffer ca. 4 EL Semmelbrösel	<u>für die Klopse:</u> 1200 g Hackfleisch vom Rind 700 g Hackfleisch vom Schwein 3-4 Eier 2-3 Zwiebeln 5 TL Sardellenpaste Salz (ca. 2 TL), Pfeffer ca. 10 EL Semmelbrösel
<u>für die Brühe:</u> gut 2 Liter Fleischbrühe (gekörnte Brühe) 1-2 Zwiebeln mit Schale 3 Lorbeerblätter 6 Pimentkörner	<u>für die Brühe:</u> gut 4 Liter Fleischbrühe (gekörnte Brühe) 3-4 Zwiebeln mit Schale 7 Lorbeerblätter 12 Pimentkörner
<u>für die Soße:</u> 80 g Butter 60 g Mehl 800 ml Brühe 200 ml Schlagsahne 1 EL Zitronensaft 1 EL Zucker 1 Prise Muskatnuss evtl. Salz und Pfeffer 1 Glas Kapern (mit Flüssigkeit)	<u>für die Soße:</u> 200 g Butter 150 g Mehl 2 Liter Brühe 500 ml Schlagsahne 2-3 EL Zitronensaft 2-3 EL Zucker 2-3 Prisen Muskatnuss evtl. Salz und Pfeffer 3 Gläser Kapern (mit Flüssigkeit)
<u>Beilagen:</u> ca. 800 g Salzkartoffeln, vorw. festkochend Rote Bete in Scheiben, eingelegt	<u>Beilagen:</u> ca. 2 kg Salzkartoffeln, vorw. festkochend Rote Bete in Scheiben, eingelegt

### Zubereitung Klopse:

Die Zwiebel sehr fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten gut verkneten. Mit nassen Händen pro Portion ungefähr 3 Klopse formen – je Klops etwa 60 g.

Für die Brühe Zwiebeln halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einem großen Kochtopf ohne Fett anschwitzen. Dann mit Wasser auffüllen und gekörnte Brühe nach Dosierungsanleitung einrühren. Lorbeerblätter und Pimentkörner zugeben und aufkochen. Die Fleischklopse vorsichtig in die Brühe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen (Achtung: Die Flüssigkeit darf dabei nicht mehr kochen, sondern nur leise siedeln; Deckel locker auflegen, aber nicht fest verschließen!)

Zum Ende der Garzeit die Klopse aus der Brühe nehmen, **diese wird weiter verwendet!**

### Zubereitung Soße:

Butter in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen (sie soll goldgelb, aber nicht braun werden). Das Mehl einrühren, dann nach und nach die Brühe von den Fleischklopsen zugeben, dabei ständig rühren. Aufkochen lassen, die Sahne zufügen und 10 Minuten leise köcheln lassen. (Dieses Köcheln ist bei jeder Mehlschwitze nötig, damit sich der Mehlschmack verliert.)

Soße mit Zitronensaft, Flüssigkeit aus dem Kapern-Gläschen, Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Kapern je nach Größe evtl. hacken und an die Soße geben.

Klopse in die Soße geben und vor dem Servieren alles gemeinsam noch einmal aufwärmen. Dazu passen Salzkartoffeln und Rote Bete.

## Obstsalat mit Walnusskernkrokant

<u>Zutaten für 4 Personen</u> Obst nach Wahl; z. B. 1 Apfel, 1 Apfelsine, 1 Birne ½ Ananas 100 g Weintrauben 1 EL Zitronensaft  <u>für den Krokant:</u> 50 g Walnüsse 50 g Zucker 2 TL Butter  <u>für die Deko:</u> Minzeblättchen	<u>Zutaten für 10 Personen</u> Obst nach Wahl; z. B. 2-3 Äpfel, 2-3 Apfelsinen, 2-3 Birnen 1 Ananas 250 g Weintrauben 2-3 EL Zitronensaft  <u>für den Krokant:</u> 125 g Walnüsse 125 g Zucker 5 TL Butter  <u>für die Deko:</u> Minzeblättchen
---	--

### Zubereitung:

Die ausgewählten Früchte für den Obstsalat sollten reif, aber nicht zu weich sein, damit sie ihren Biss behalten. Perfekt geeignet sind Äpfel, Birnen und Orangen als Grundlage. Bei der Zubereitung sollte man immer mit den Zitrusfrüchten beginnen. Dazu die Schale abschneiden, bis alles Weiße verschwunden ist. Dann vorsichtig zwischen den Häuten einschneiden und die Filets herauschieben. Abschließend den verbliebenen Saft mit den Händen direkt über der Schüssel auspressen.

Als nächstes die Äpfel zugeben (möglichst mit Schale, da die meisten Vitamine direkt darunter sitzen). Das Vitamin C der Orangen hält die Äpfel frisch und verhindert das Braunwerden.

Eine reife Ananas erkennt man zum einen an ihrem intensiven, süßlichen Geruch. Die kleinen Härchen sollten braun sein und die oberen mittleren Büschel sollten sich leicht lösen lassen. Große schwarze Trauben sollten halbiert und bei Bedarf entkernt werden.

Der Obstsalat kann mit ein wenig Zitronensaft abgeschmeckt werden, die Zugabe von Zucker ist meist nicht nötig. Wer's mag, kann einen Schuss Cointreau, Calvados oder Birnengeist zugeben; zur Dekoration eignen sich Minzeblättchen.

### Zubereitung Krokant:

Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten (nicht zu dunkel, da sie beim Karamelisieren auch noch etwas nachrösten), herausnehmen, beiseite stellen.

Zucker mit 5 Esslöffel Wasser (bei 10 Pers.) in einem Topf aufkochen, geröstete Walnüsse zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Die Butter unterrühren.

Zum Abkühlen und Trocknen auf das Backpapier geben und rasch verstreichen.

Vor dem Servieren Krokant in Stücke brechen und auf dem Obstsalat verteilen.