

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 23. November 2016

- Carpaccio von Roter Bete
- Wildgulasch mit Semmelknödeln

Carpaccio von Roter Bete mit Feldsalat und Birnen

Zutaten für 10 Personen

300-400 g Feldsalat
5 Birnen
etwas Butter zum Andünsten der Birnen
5 Knollen Rote Bete (ca. 500g), gekocht
125 g Walnusskerne

für das Dressing:

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 bei geringer Hitze 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.

Semmelknödel

Zutaten für 10 Personen

500 g Brotwürfel (ca. 12 große Scheiben)
¼ Liter lauwarme Milch
200 g Butter
2-3 Zwiebeln
5 Eier
Petersilie
Muskat
Salz, Pfeffer

evtl. etwas Paniermehl

Zubereitung:

Das Brot entrinden und in ca. 1 cm große Stücke würfeln.

Zwiebeln und Petersilie feinhacken.

Alle Zutaten bis auf das Paniermehl verrühren und einen Teig kneten. Der Teig muss recht klebrig sein, aber nicht nass. Falls er zu nass ist (z.B. bei Verwendung frischen Brotes) etwas Paniermehl dazugeben.

Aus dem Teig Würste formen, diese in Frischhaltefolie einwickeln, nochmals kneten, und dann doppelt in Alufolie wickeln.

In kochendes Wasser geben, 20 Minuten ziehen lassen (im Zweifelsfall lieber etwas länger ziehen lassen).

Wildgulasch

Vorbereitung Fleisch

- kleinschneiden
- mit Gewürzmischung mischen (trocken)
- über Nacht ziehen lassen
- anbraten
- 50 g Salz (25 g pro kg)
- ½ Fl. Wein zum Ablöschen
- 2 Zwiebeln, 1 Tube Tomatenmark, 2-3 Dosen Pfifferlinge