

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 25. Oktober 2017

- Lachs-Spinatrolle
 - Pilzragout mit Knödeln
-

Spinat-Lachsrolle (für 8 Personen)

Zutaten:

- 450-500 g Rahmspinat
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 400 g Käse mit recht hohem Fettanteil, z.B. Gouda
- 1-2 Packungen Frischkäse
- ca. 400 g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer

Besondere Geräte:

- Backpapier
- Geschirrtuch

Zubereitung:

- Zwiebel andünsten
- Spinat dazugeben
- Eier trennen
- Eigelb aufschlagen und unter die Spinatmasse rühren, abschmecken
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
- Masse auf Backpapier ausstreichen
- Käse darüber hobeln, bis alles bedeckt ist
- Im Backofen bei 180° ca. 20 min backen (bis Käsemasse „blubbert“)

- Auf Geschirrtuch stürzen
- Backpapier vorsichtig abziehen
- Frischkäsemasse darüber streichen (muss geschmeidig sein, evtl. Mikrowelle)
- Lachsscheiben darauf legen

- Alles mit Hilfe des Handtuchs unter Druck zu einer Rolle aufrollen.
- Bis zum Verzehr kalt stellen, dabei darauf achten, dass die Naht unten liegt.

Dazu passt ein frischer Salat.

Pilzragout mit Schwarzbrotknödeln (für 8 Personen)

Schwarzbrotknödel

3/4 l Milch
800 g Roggenmischbrot
4 Zwiebeln
150 g geräucherter durchwachsener Speck
150 g Walnüsse
1 Bund Petersilie
8 Eier (Größe M)
Salz, Pfeffer, Muskat

Milch erwärmen, Brot in Würfel schneiden, mit der warmen Milch übergießen und 15 Minuten ziehen lassen.
Zwiebeln und Speck fein würfeln.
Speck in Pfanne knusprig auslassen, Zwiebeln zufügen und mitbraten.
Walnüsse grob hacken, Petersilie hacken.
Eier unter Brotmasse mengen, dann Zwiebeln, Speck, Nüsse und Petersilie zugeben und gleichmäßig verkneten.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und kalt stellen.
Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen ca. 16 Knödel formen und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Temperatur ca. 20 min ziehen lassen.

Pilzragout

ca. 1200 g Mischpilze
50 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
2 Zwiebeln
Olivenöl
200 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
300 g Creme fraiche
2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden.
Getrocknete Tomaten quer in feine Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln.
4 EL Olivenöl in großer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
Pilze zugeben und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, dann Tomaten untermischen, mit dem Weißwein ablöschen und bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen.
Gemüsebrühe und Creme fraiche dazu, 3 Minuten kochen, salzen und pfeffern.
Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren untermischen.