

Erster Männerkochabend
„Alte Schule Hommersum“

9. Dezember 2016



Amuse: Seegurkentaler

**Aufgeschäumtes Kürbis-Curry-Süppchen
mit gebratenen Garnelen**

Lachsroulade mit Feldsalat und Kräutersauce

**Schweinefilet auf Senf-Tymian-Sauce
mit Zucchini und Berner Rösti**

Apfel – Walnuss- Gratin

Amuse

hier mein Vorschlag: „Seegurkentaler“

Zutatenliste: Pumpernickel, Quark, Creme fraiche, Dill TK, gehackte Charlotten, Salz, Pfeffer und obendrauf: Räucherlachs, Forellenfilet, Garnelen, frischer Dill als Deko.



Aufgeschäumtes Curry- Kürbissüppchen mit gebratenen Garnelen (leichtere Version)

| | | | |
|------|-------|----------------------|--|
| 12 | | Portionen | |
| 600 | gr | Kürbis organe | (darf gerne mehr sein) |
| 3 | | Zwiebel würfeln | |
| 120 | gr | Butter | zusammen im Topf schwenken |
| 3 | EL | Honig | nach kurzer Zeit dazugeben |
| 1,2 | ltr. | Brühe (Rind o. Huhn) | dazugeben und aufkochen |
| 3 | TL | Zucker | |
| 3 | EL | Currypulver | |
| 0,24 | ltr. | Sahne | |
| | | Salz | |
| | | Peffer | |
| 1,8 | Stck. | Ztronensaft | |
| | | Muskat | das Ganze gut köcheln lassen. |
| 2,4 | TL | Rosmarinnadeln | dazugeben und mitkochen |
| | | Abschmecken | und mit Mixer pürieren mit Klecks Sahne und |
| 24 | Stck. | gebr. Garnelen | garnieren. |



Lachsroulade mit Feldsalat und Kräutersauce

Zutaten für 10 Personen:

Pfannkuchen:
200 Gramm Mehl
420 ml Milch
3 große Eier
Salz, Muskatnuss
50 Gramm flüssige Butter
Olivenöl

Füllung und Sauce:
2 Bund Schnittlauch
250 gr Creme Fraiche
1,5 Tl Zucker
1,5 Tl Zitronensaft
20 Scheiben Räucherlachs
Salz, Cayennepfeffer

Außerdem:
250 gr Feldsalat
Kleine Tomaten und
Dillspitzen zum garnieren

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz, Muskat und Butter einen glatten Teig rühren. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl nacheinander die Pfannkuchen backen und zwischen Backpapier geschichtet kaltstellen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit Creme fraiche verrühren und mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

Pfannkuchen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, dünn mit Creme fraiche Mischung bestreichen und mit je zwei Scheiben Räucherlachs belegen. Fest einrollen und in Klarsichtfolie wickeln, kaltstellen.

Feldsalat putzen, Tomaten vierteln und mit einer Vinaigrette anrichten. Die Lachsroulade schrag in mehrere Scheiben schneiden und dekorativ mit dem Feldsalat anrichten.

Schweinefilet auf Senf Thymiansauce mit Zucchini & Berner Rösti



Zutaten für 10 Personen:

1800 Gramm pariertes
Schweinefilet
0,8 ltr. Sahne
0,2 ltr. Weißwein
1,5 EL Glace



4 EL groben Senf
1½ Bund Thymian
Butaris, Salz, Pfeffer

2 Kg Zucchini
Butter



Thymian

2 Kg Pellkartoffeln
150 Gramm Zwiebelwürfel
180 Gramm Speckwürfel
Butaris

Die Schweinefilets salzen, pfeffern und in heißem Butaris scharf anbraten.

Im Ofen bei 120 Grad gar ziehen lassen.

Die Schweinefilets warm stellen.

Den Bratensatz mit etwas Weißwein ablöschen, mit Sahne
und etwas Wasser aufgießen.

Aufkochen lassen und mit Mehlbutter abbinden.

Glace, Thymianblätter und ganz zum Schluss den Senf dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch schräg aufschneiden und auf der Sauce servieren.

Die Zucchini waschen, in grobe Würfel schneiden.

In Butter bei mittlerer Hitze garen, dabei salzen und pfeffern.

Kurz vor dem Servieren, einige Thymianblätter hinzugeben.

Die Kartoffeln pellen, in Streifen reiben.

In einer Pfanne mit Butterschmalz, Speck und Zwiebeln kurz anschwitzen,
die gesalzenen Kartoffeln dazugeben,
formen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Guten Appetit



Apfel – Walnuss - Gratin

Zutaten für ca. 8 Personen

4 Äpfel
¾ l. Apfelsaft
2 EL Butter
2 EL Zucker
1 P Vanillezucker
150 gr. Walnuskerne
1 EL Honig
3 EL süsse Sahne

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Früchte quer
halbieren, Apfel- und Zitronensaft zum Kochen bringen. Äpfel
hineinlegen und bei milder Hitze zehen lassen (sie dürfen nicht
zerfallen). Äpfel abtropfen lassen, den Saft kaltstellen und als
Getränk servieren.

Nüsse grob hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen,
Nüsse hinzufügen und leicht anrösten, Honig und Sahne
unterrühren. Apfelhälften in eine flache, gefettete Auflaufform
setzen, mit Nussmasse überziehen und im vorgeheizten
Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken. Dazu
Vanille oder Eis oder Schlagsahne servieren.