

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 15.05.2003

Thema: **Oh, du schöne Maienzeit**

Menu:

- Fetaknöpfe
- Basilikum-Terrine
- Gebratene Fischfilets mit grünen Spargeln
- Kaninchenfilet-Spieße
- Bratkartoffeln mit Rüb Kohl und Gemüseminiaturen
- Holunderblütencrème mit Holunderblütendolden im Ausbackteig

Rezepte von: **Madeleine Blumer**

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen; bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Fetaknöpfe

Backofen auf 180° vorheizen

ergibt ca. 24 Stück

100 g Mehl

1 Prise Salz, Pfeffer

1 ½ dl Milch

2 Eier

1 ½ Eßlöffel Öl

1 Messerspitze Backpulver

100 g Feta

2 Zweige Oregano

Pfeffer aus der Mühle

mischen, zu einem glatten Teig verrühren und ca. 20 Min. quellen lassen. Ist der Teig nach dem Ausquellen nicht mehr dickflüssig, noch etwas Milch einrühren. Ca. 24 Mini-Muffin-Förmchen sehr gut ausbuttern, evt. bemehlen, 15 Min. kühl stellen und danach bis 5 mm unter den Rand mit Teig füllen.

grob würfeln und auf dem Teig verteilen. Blättchen und Pfeffer ebenfalls auf den Teig geben; auf der zweituntersten Rille 15 Min. goldgelb backen.

Basilikum-Terrine

Cakeform von 1 ½ Liter

1 Schalotte gehackt
1 Knoblauch gepreßt
Olivenöl

½ dl Bouillon

1 Prise Zucker

wenig Tomatenpüree

1 Büchse Tomaten gehackt (400 g)

Salz, Pfeffer, Provencekräuter

dicke Tomatensauce zubereiten

2 Blatt Gelatine gewässert

unter die heiße, fertige Sauce mischen, etwas auskühlen, Cakeform mit Klarsichtfolie auskleiden und Tomatensauce einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Blatt Gelatine

1 dl heiße Bouillon

250 g Rahmquark

350 g Crème fraîche

1 ½ Bund Basilikum in feine

Streifen schneiden

wenig Zitronenschale und Saft

Pfeffer

wässern

Gelatine darin auflösen, etwas auskühlen.

mischen, abschmecken, Gelatine-Bouillon begeben und auf der Tomatensauce ausstreichen, über Nacht fest werden lassen.

Mit grünem Salat und Brot servieren.

Gebratene Fischfilets mit grünen Spargeln

4 Fischfilets

(Kabeljau, Merlan, Tilapia etc.)

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

Hartweizendunst (Knöpflimehl)

Filets würzen

darüber träufeln, ziehen lassen.

in einen Suppenteller geben, Fischfilets darin wenden und 10 Min. liegen lassen.

Bratfett oder Erdnußöl

erhitzen und die Filets beidseitig braten, sofort servieren.

Sauce

1 dl Weißwein

2 dl Fischfond

100 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

alle Zutaten bei großer Hitze um die Hälfte einkochen, bis die Flüssigkeit bindet.

abschmecken

Spargeln

8 grüne Spargeln

15 g Butter

Tipp:

waschen, unten frisch anschneiden und den unteren Drittel schälen. Die Stangen leicht schräg in drei Teile schneiden.
in beschichteter Bratpfanne erhitzen und die Spargelstücke darin zugedeckt einige Minuten dünsten, Hitze reduzieren mindestens 15 - 20 Min. garen, evt. zum Schluß 2 - 3 Min. bei großer Hitze ohne Deckel braten.

Mit Trockenreis oder Bratkartoffeln servieren.

Kaninchenfilet-Spieße

4 Kaninchenfilets

Salz, Pfeffer, Paprika }

1 dl Rotwein }

4 - 8 Tranchen Rohschinken

wenig Fett

jedes in 4 Stücke teilen.

in einen Suppenteller geben und Fleisch darin einlegen.

halbieren oder vierteln und jedes Fleischstück je nach Größe damit umwickeln und auf einen Holzspieß stecken.

erhitzen und die Spieße sorgfältig braten oder grillieren. Ca. 7-10 Min. je nach Stückgröße.

Bratkartoffeln mit Rüb Kohl und Rosmarin

1 Rüb Kohl }

600 g Kartoffeln }

Erdnußöl oder Bratbutter

2 Eßlöffel Rosmarin

Salz, Pfeffer

rüsten und in gleichmäßige Würfel schneiden.

erhitzen in Pfanne mit passendem Deckel, Rüb Kohl und Kartoffelwürfel darin anbraten. klein schneiden, begeben. Deckel aufsetzen und unter mehrmaligem Wenden garen. vor dem Servieren salzen.

Gemüseminiaturen

Gemüseminiaturen je nach Angebot waschen, evt. etwas rüsten.

Bratbutter oder Olivenöl

Salz, Pfeffer

in große Pfanne mit Deckel geben, Gemüse hineinlegen, wenn möglich nebeneinander, zugedeckt erhitzen, wenig Wasser zufügen und weichdämpfen.

vor dem Servieren würzen.

Holunderblütencrème mit Holunderblütendolden im Ausbackteig

Holunderblütencrème

für 8 Personen

4 dl Rahm
10 Holunderblütendolden,
gewaschen
1 Vanillestange aufgeschlitzt,
ausgekratzt

} aufkochen und mindesten
60 Min. ziehen lassen, ab sieben, gut
ausdrücken
Rahm auf 4 dl ergänzen.

0,5 dl Rahm }
6 Eiweiß
60 g Zucker }

} gut verrühren, Holunderblütenrahm nochmals
aufkochen, zur Eiweißmasse geben, zurück
in die Pfanne und unter Rühren vors Kochen
bringen, in Eiswasser kalt schlagen und im
Kühlschrank 4 - 6 Stunden dick werden lassen.

Holunderblütendolden im Ausbackteig

100g Mehl
1,5 dl Weißwein
2 Eigelb
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Zitronenschale
abgerieben

} gut verrühren, damit ein geschmeidiger Teig
entsteht, ruhen lassen.

2 Eiweiß }
2 Prisen Salz
2 Teelöffel Zucker }

} kurz vor dem Ausbacken steif schlagen, unter
den Teig mischen. Die Holunderblütendolden
in den Teig tauchen und ausbacken. Auf
Haushaltpapier etwas entfetten und zur Holun-
derblütencrème servieren.
zum Ausbacken.

Kokosfett