

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 31.05.2006**

**Thema: In Gedanken auf der Weinreise**

**Menu:**

- Speck-Wein-Zopf
- Seeteufelsalat mit grünen Spargeln
- Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce mit Knöpfli und Gemüse garnitur
- Erdbeerstrudel mit Vanille-Glace

**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.

\* \* \* \* \*

**Speck-Wein-Zopf**

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen

½ Hefewürfel

1 kg Zopf-Mehl

150 gr Roheßspeck fein geschnitten

150 gr Baumnüsse gehackt

100 gr Butter geschmolzen und ausgekühlt

1 Teelöffel Salz

4 dl Weißwein

2 dl Milch

mit etwas Wasser anrühren

alles zusammen mit der Hefe mischen und gut kneten, ca. 3 Std. aufgehen lassen, Zopf formen und im vorgewärmten Backofen bei 180° 30-35 Min. backen. Ev. vor dem Backen mit Rahm bestreichen und nochmals etwas heben lassen.

## **Seeteufelsalat mit grünen Spargeln**

400 gr grüne Spargeln (8 Stück)

rüsten und im Salzwasser sieden. Vorderes Drittel der Spargeln abschneiden und die Enden in gleichmäßige Stücke schneiden. Spitzen evt. zur Garnitur längs halbieren. in Wasser knapp weich kochen, abschütten.

40 gr grüne Linsen

filetieren und in kleine Würfel schneiden. Mit den Spargel-Enden und den Linsen mischen.

1 Orange

### **Salatsauce**

50 gr Joghurt nature  
1 Teelöffel Quark nature  
1 dl saurer Halbrahm  
wenig Orangensaft  
0,5 dl Kräuteressig  
0,5 dl Öl  
Salz, Pfeffer  
frische Kräuter fein gehackt  
ev. Zitronensaft

mischen zu einer sämigen Sauce, abschmecken und Linsen, Orangen, Spargel damit marinieren.

zum Abschmecken.

### **Seeteufel**

400 gr Seeteufelfilet  
Salz, Pfeffer  
Mehl  
Erdnußöl

Fisch würzen,  
Fisch leicht bemehlen,  
erhitzen und den Fisch darin sautieren, in feine Scheiben schneiden. Linsensalat, Spargelspitzen und Fisch gefällig auf Teller arrangieren mit restlicher Sauce beträufeln.  
darüber streuen.

Schnittlauch gehackt

## Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinsauce

600 gr Rindfleisch  
z.B. Schulter oder Stotzen                      schnetzeln.

### **Marinade**

4 Eßlöffel Öl                      }  
1 dl Cognac                      }  
1 Stück Lorbeer                      }  
Pfeffer frisch gemahlen                      }  
¼ Teelöffel Thymian                      }  
¼ Teelöffel Salbei                      }  
¼ Teelöffel Basilikum                      }  
darüber gießen  
  
beigeben, gut mischen und über Nacht  
zugedeckt, im Kühlschrank ziehen lassen.  
Wenn möglich frische Kräuter verwenden.

100 gr Speckwürfeli                      in der Bratpfanne glasig werden lassen, Fleisch  
abgetropft portionenweise kräftig anbraten,  
jede Portion ablöschen und in einen Bratpfopf  
geben.  
Rotwein                      mitdämpfen,  
beigeben, ½ einkochen lassen.  
1 Zwiebel gehackt                      dazugeben, Menge je nach Saucenwunsch.  
2 dl kräftigen Rotwein                      würzen und ca. 1 Stunde schmoren lassen, ab-  
1 - 2 dl Bouillon                      schmecken. Übrige Marinade dazugeben.  
½ Teelöffel Salz

ev. Mehl-Butter-Knollen oder  
crème fraîche                      am Schluß zum Binden beigeben.

### **Tipp:**

Das Gericht kann ohne weiteres am Tage zuvor vorbereitet und am folgenden Tag wieder erhitzt werden, nicht zu lange kochen, da sonst das Fleisch zerfällt!

### **Knöpfli**

300 gr Mehl                      }  
1 Teelöffel Salz                      }  
3 Eier                      }  
1,5 dl Wasser                      }  
in eine Schüssel geben  
  
im Maßbecher gut mischen, Mehl von der Mitte  
aus anrühren, Teig klopfen bis er glatt ist, und  
in Fetzen von der Kelle reißt; etwas ruhen las-  
sen.  
Salzwasser                      Knöpfli portionenweise durch ein Sieb streichen  
sorgfältig pro Portion 5 Min. ziehen lassen. Mit  
heißer Butter anrichten.

## Erdbeerstrudel auf Erdbeermark

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen

60 gr Biskuit (z.B. Makrönli)	}	in einem Tiefkühlbeutel zerstoßen. mit den Biskuitbröseln mischen .
2 Eßlöffel Baumnüsse gehackt		
1 Eßlöffel Pistazien		
350 gr Erdbeeren		waschen, trocknen, putzen, in Scheiben schneiden.
40 gr Kochbutter		schmelzen,
1 Paket Strudelteig		nach Vorgabe vorbereiten, Biskuit-Nuß-Mischung und danach Erdbeeren auflegen.
Zucker mit Vanillezucker		mischen und aufstreuen, einrollen, nochmals mit Butter bestreichen, ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.
100 gr Erdbeeren	}	zusammen mixen, auf Teller verteilen und je ein Stück Strudel auflegen.
2 Teelöffel Honig		
Vanilleglacé		eine Kugel als Garnitur dazulegen.