

Rezepte für ca. 4 Personen

Eismeergarnelen mit Spitzkohl

Zutaten:

100g Eismeergarnelen
1/6 Spitzkohl
Olivenöl
100g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter kochen lassen bis das Eiweiß ausflockt und die Butter braun wird. Abseihen und warm stellen. Den Spitzkohl in feinen Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten und schwach würzen.

Anrichten:

Lauwarmen Spitzkohl anrichten, die Eismeergarnelen als Häufchen darauf verteilen und mit der lauwarmen Nussbutter übergießen.

Rahmsauerkraut mit Lachs-Saltimbocca

Zutaten:

Ca. 400g Sauerkraut aus der Dose
Ca. 100g Apfelmus
Zucker, Weißwein, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
50g Butter, 0,2 l Sahne etwas Mondamin, Schnittlauch
4 dünne Lachsschnitzel
4 Salbeiblätter
4 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung:

Sauerkraut mit allen Zutaten ca. 30-45 Minuten kochen lassen und abschmecken. Butter zugeben und mit etwas aufgelöstem Mondamin abbinden. Sahne dazugeben und abschmecken.

Die Lachsschnitzel mit dem Parmaschinken und dem Salbeiblatt einwickeln und bei schwacher Hitze in Öl braten.

Anrichten:

Einen Schöpfer Sauerkraut in einem tiefen Teller anrichten, gebratenes Lachsschnitzel darauf geben und mit reichlich gehacktem Schnittlauch garnieren.

Kompott vom Sauerbraten mit Rotkohlroulade

Zutaten:

800 g falsches Filet von der Ferse
0,8 l Essig
600 g Zucker
Lorbeerblatt, Wacholder, Pfefferkörner, Thymian
0,5 l Rotwein
3 Zwiebeln in grobe Würfel
1/6 Knolle Sellerie in grobe Würfel
2 Karotten in grobe Würfel
1 Becher Sahne
400g Rotkohl aus der Dose
Nelke, Sternanis, Pfefferkörner
1 Matte Blätterteig
1 Birne oder Apfel
etwas Butter

Zubereitung:

Das falsche Filet 1 Woche mit Essig, aufgelöstem Zucker, Rotwein und Kräutern einlegen. Fleisch anbraten und mit Wurzelgemüse im Bräter bei 150 °C ca. 1,5 h mit dem Essigsud schmoren lassen. Fleisch herausnehmen und kaltstellen.

Aus dem Wurzelgemüse und dem Sud einen Soße kochen (einreduzieren lassen) und mit etwas Mondamin abbinden. Mit Sahne verfeinern. Das Fleisch in Würfel schneiden und in der Soße erwärmen.

Den Rotkohl mit Gewürzen und geriebenem Apfel/Birne kochen und abschmecken. Auskühlen lassen. Den Blätterteig auslegen, den Rotkohl darauf verteilen und zu einer Rolle formen. Mit Butter den Blätterteig bestreichen und im Ofen bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Vanillequark mit eingelegtem Dörrobst (15 Personen)

Zutaten:

6 Eigelbe
300 g Zucker
1 kg Quark
Vanillestange
6 Blatt Gelatine
6 cl. Kirschwasser oder
0,4 l Sahne

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Gelatine im Kirschwasser auflösen und unter die Zucker-Eimasse zugeben, Mark der Vanille zugeben, Quark dazugeben und kräftig einrühren und anschließend die Sahne unterheben. Kühlstellen.

Anrichten:

Mit einem Esslöffel Nocken abdrehen und anrichten mit dem Dörrobstkompott. **wein & wissen**

Matthias Kredel
Föhrenweg 27
91301 Forchheim
Tel: 0178 – 7278348