



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



Rezepte anlässlich des Menüessens vom 05. März 2016 im Altenzentrum Weener

1. Gang

(Spundekäs) Paprikacreme auf Toast

Crème aux poivrons sur pain grillé

Zutaten für 4 Personen

250 g	Quark (40% Fett)
200 g	Schmand
250 g	Doppelrahmfrischkäse
1	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
4 TL	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)

Zubereitung:

Quark, Schmand, Frischkäse zu einer glatten Masse verrühren.

Zwiebeln und Knoblauch ganz fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver gut unter die Quarkmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit Baguette oder auch frischen Laugenbrezel servieren. Sehr gut dazu schmeckt Wein oder Bier.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



2. Gang

Crêpetorte

Tarte aux crêpes

Zutaten für 1 Torte (12 Stücke)

½	Salatgurke	Für den Crêpe-Teig
150 g	Tunfisch (naturell) oder Lachs	750 ml H-Milch
2	Avocados	250 ml Wasser
200 g	Surimi oder auch Lachs	4 Eier
2-3	Eier hartgekocht	½ Pkg. Vanille Zucker
100-150 g	Mittelalten Gauda	100 g Geschmolzene Butter
1- 1 ½ Glas	Mayonaise	500 g Mehl
6	Kirschtomaten	½ TL Salz

Zubereitung:

Zunächst werden alle Zutaten für den Crêpe-Teig in einer Schüssel anrühren. Dann werden 7 Crêpes in der Pfanne oder auf einer Crêpe-Platte herstellen. Anschließend die Crêpes abkühlen lassen. Die Crêpes auf eine einheitliche Größe (Torten Größe) rund zurechtschneiden.

Für die Torte werden abwechselnd eine Crêpe und eine Zwischenlage ca. 1 cm dick geschichtet.

Für die erste Zwischenlagen wird Mayonaise mit vorher abgetropften, zerkleinerten Tunfisch anrühren. Für die zweite Lage die Avocados schälen und in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit Mayonaise verrühren. Die dritte Lage besteht aus in kleine Stücke geschnittene Surimi mit Mayonaise verrührt. Für die vierte Lage werden die mit Mayonaise verrührten hartgekochten und in kleine Stücke geschnittenen Eier aufgetragen. Alternativ können auch dünne Eier-Scheiben in die zuvor auf den Teig aufgetragene Mayonaise eingelegt werden. Die fünfte Schicht besteht aus Gurkenscheiben, die in die zuvor mit Mayonaise bestrichenen Teig eingelegt werden. Zum Abschluss wird die oberste Lage mit Mayonaise eingestrichen und mit dem geriebenen Käse bestreut. Als Dekoration wird dann noch auf jedes Tortenstück eine halbe durchgeschnittene Kirschtomate aufgelegt. Die Torte schmeckt am besten, wenn das ganze dann noch ½ – 1 Tag durchziehen kann.

Die Mayonaise in jeder Lage sorgt dafür, dass die Torte eine gewisse Stabilität erhält.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



3. Gang

Salat: Linsen auf grüner Wiese

Lentilles en pleine nature

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Berglinsen
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Rote Spitzpaprika
- Rucola
- 1 EL Senf mittelscharf
- 3 EL Milder Essig (heller Balsamico)
- 3 EL gutes Salatöl
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Linsen in Salzwasser mit den Lorbeerblättern weich kochen, dabei nicht sprudelnd kochen, sondern nur ganz sanft ziehen lassen. Wenn sie gar sind, zwei Löffel von den Linsen abnehmen und in einen kleinen Mixbecher füllen.

Den Rest abtropfen lassen, mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln (natürlich mitsamt dem Grün), der linsenfein gewürfelten Paprika (zur besseren Bekömmlichkeit mit dem Sparschäler schälen). In den Mixbecher zu den Linsen Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer geben und glatt mixen. Den Salat damit anmachen und kurz durchziehen lassen.

Rucola waschen, evtl. grobe Stiele abschneiden und trockenschütteln. Rucolabett auf Tellern anrichten. Linsensalat in einem Servierring auf der „Wiese“ anrichten.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



4. Gang

Normannische Loch

Trou normand

Zutaten für ca. 12 Portionen

6 Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und al dente kochen

1 l Guten Apfelsaft (naturtrüb) auf $\frac{1}{3}$ reduzieren (durch kochen)

Beides nach dem abkühlen getrennt einfrieren

Wichtig: Damit sich beim Apfelsaft keine Eiskristalle bilden können, muss der eingekochte Saft immer wieder durch gerührt werden (nach der ersten und zweiten Stunde, dann öfter (alle 20 – 30 Minuten); insgesamt ca. 6 Stunden)

Die Apfelstücke sollten auch ab und zu umgerührt werden, damit sich kein großer Apfel-Eisklotz bildet. Das erleichtert die Entnahme bei der Weiterverarbeitung.

Zubereitung:

Am Vortag die Apfelstücke und den Apfelsaft miteinander vermengen. $\frac{1}{3}$ davon trennen und alles wieder einfrieren. Am nächsten Tag die $\frac{1}{3}$ Portion auftauen (antauen) und pürieren, damit ein cremiges Sorbet entsteht.

Kurz vor dem Servieren die Apfelstücke und das Apfel-Sorbet in einer Schüssel miteinander vermischen, in Gläsern anrichten und in die Mitte ein Loch eindrücken. Calvados (oder Apfelsaft) bei Tisch in das Loch einfüllen.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



5. Gang (Hauptgang)

Roulade aus zweierlei Fleisch mit Spätzle + Wirsing- o. Spitzkohl

Roulade à deux viandes, pâtes consistantes avec chou frisé

Zutaten für 8 Personen

250 g	Champignons	4	dünne Rinderrouladen (à ca. 150 g)
einige Stiele	Thymian	4	dünne Schweineschnitzel (à ca. 150 g)
½ Bund	Petersilie	2	Zwiebeln
125 g	Kräuterbutter	2 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark	¼ l	Weißwein
3 EL	Speisestärke	1 Becher	Schlagsahne (200 g)
	Salz		
	Schwarzen Pfeffer aus der Mühle		

Rouladennadeln oder kleine Holzspieße

Zubereitung:

Champignons waschen, putzen und fein hacken. Kräuter waschen und trockenschütteln. Etwas Petersilie zum Garnieren beiseite legen. Thymian- und restliche Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Kräuterbutter mit Champignons, Kräutern, Tomatenmark und 1 Esslöffel Speisestärke verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rouladen und Schnitzel kurz abspülen und dann trockentupfen. Schnitzel gut flachklopfen. Jede Roulade mit ⅛ der Champignon-Füllung bestreichen, die Schnitzel auf ⅛ der Füllung legen und die Rouladen von der Schmalseite her fest aufrollen. Das Fleisch mit Rouladennadeln feststecken.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Zwiebeln mit anrösten. Mit Wein und ¼ Liter Wasser ablöschen und ca. 1 ¼ Stunden zugedeckt schmoren lassen. Rouladen herausnehmen, Rouladennadeln entfernen, Fleisch warm stellen. Sahne zugießen, alles aufkochen und die restliche Speisestärke einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roulade mit der Soße servieren.

Als Beilage wird Spätzle (ca. 500 g) und in Öl gedünsteter Wirsing- oder Spitzkohl (ca. 1 kg), mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, gereicht.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



6. Gang (Dessert)

(Gelbe Grütze) Gelber Traum mit Früchte

Rêve jaune oder Compote de fruits jaunes

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Orange – Maracuja Saft	400 ml	Milch
250 g	Trockenen Weißwein	3 EL	Zucker
3 EL	Speisestärke	½	Vanilleschote
50 g	Zucker	2	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker	200 ml	Sahne
	Salz	1 TL , gehäuft	Speisestärke

1 kleine Dose Mandarinen

1 kleine Dose Pfirsiche

Zubereitung:

Den Orange - Maracuja Saft, den Weißwein, die Speisestärke, den Zucker, die Packung Vanillezucker und eine Prise Salz zusammen in einen Topf geben und ca. 5 Minuten aufkochen. Anschließend die Mandarinen und die Pfirsiche abtropfen lassen. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden, oder gleich als Stücke einkaufen und mit den Mandarinen in die aufgekochte Masse geben. Diese Masse in Gläser füllen.

Für die Vanillesoße die Milch, den Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen.

Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen.

Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Jetzt die Vanillesoße in die Gläser einfüllen (übergießen) und den „Gelben Traum“ servieren.

7. Gang

Käse – Kaffee - Kuchen

Fromages – café - gâteaux

Ohne Rezepte