



Rezepte anlässlich des Menüessens vom 10. März 2018 im Altenzentrum Weener

1. Gang

Zweierlei Kartoffelcreme + Karotten-/Ingwercreme auf Bauernbrot

*Deux sortes de crème de pommes de terre et de la crème de carottes au gingembre sur
pain de campagne*

Zutaten für die Kartoffel-Curry-Creme 8 Portionen - für die Kartoffel-Tomaten-Creme 8 Portionen

250 g mehlig kochende Kartoffeln
3 EL Olivenöl
150 g Schmand
1 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Currypulver
1 rote Peperoni

250 g mehlig kochende Kartoffeln
6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
5 EL Tomatenöl
150 g Schmand
Salz, Pfeffer, 1 TL Oregano, Chilipulver
frische Basilikumblätter

Zutaten für den Karotten-Ingwer-Aufstrich 8 Portionen

300 g Karotten
1 Ingwer
1 EL Butter
½ Dose Kokosmilch

1 TL Curry
1 Apfel
Pfeffer, Rosmarin, Majoran, Kümmel
zum abschmecken

Zubereitung:

Für beide Kartoffel Rezepte die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Kurz ausdampfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Für die Currycreme die durchgedrückten Kartoffeln mit Olivenöl und Schmand zu einer glatten Masse verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und in kleine Schälchen füllen. Von der ganzen Peperoni für jedes Schälchen dünne Ringe abschneiden und dekorativ auf die Currycreme legen.



Für die Tomatencreme die eingelegten Tomatenscheiben aus dem Glas nehmen und klein würfeln. Die durchgedrückten Kartoffeln mit dem Öl aus dem Glas und dem Schmand



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



glatt rühren. Tomatenwürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chilipulver abschmecken. In kleine Schälchen füllen und mit Basilikumblättern dekorieren.

Für den Karotten-Ingwer-Aufstrich die Karotten putzen, waschen, schälen und raspeln. Ingwer schälen, fein reiben. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, Ingwer und Curry andünsten. Karotten zufügen und ca. 5 Min. dünsten. Die Kokosmilch zufügen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Schneidestab pürieren. Den Apfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, raspeln und zu der Karottenmasse geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Dazu Baguette servieren.

2. Gang

Rotkohlsalat mit Früchten

Salade de chou rouge aux fruits

Zutaten für 4 – 6 Portionen

250 g	Rotkohl	50 g	Sultaninen
1	Zwiebel	1	Saft der Zitrone
	Salz und Pfeffer	1	Saft der Orange
1	Apfel	4 EL	Sonnenblumenöl
2	Orangen	50 g	gehackte Nüsse

Zubereitung:

- den Rotkohl sehr fein hobeln
- die Zwiebel fein würfeln, beides mischen und mit Salz und Pfeffer würzen
- den Apfel und die Orangen würfeln und mit den Sultaninen zum Salat geben
- die Zitrone und die Orange auspressen und den Saft mit dem Sonnenblumenöl mischen und über den Salat gießen
- Zugedeckt mindestens ½ Std. durchziehen lassen
- vor dem servieren den fertigen Salat mit den Nüssen bestreuen





Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



3. Gang

Thunfisch-Pastete

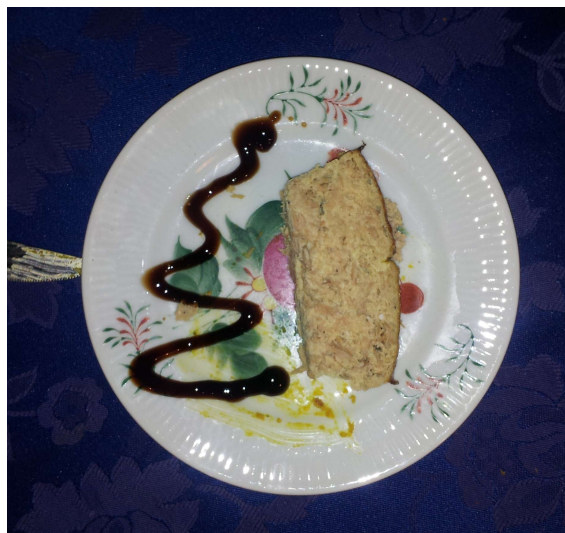
Pâté de thon

Zutaten für 6 - 8 Personen

3	Eier	1	Knoblauchzehe
200 g	Thunfisch in Öl	100 g	geriebener Käse (Gruyère)
50 g	Tomatenmark		Kräuter der Provence
100 ml	Sahne		Salz
50 ml	Milch 3,5% - 3,8%		Pfeffer
1	Blätterteig		

Zubereitung:

- den Backofen auf 180° vorheizen
- die Eier verquirlen
- den Thunfisch kleinschneiden dazu den Tomatenmark, die Sahne und die Milch dazugeben
- Knoblauchzehe zerpressen und zugeben
- den geriebener Käse zugeben
- Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben
- alles gut durchrühren
- die Masse auf einen ausgerollten Blätterteig (Ränder hoch) streichen und mehrfach den Blätterteich einpicksen
- anschließen bei 180°C ca. 35 Minuten backen





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)
- 24 cl Calvados oder Apfelsaft

Beides nach dem abkühlen getrennt einfrieren

Wichtig: Damit sich beim Apfelsaft keine Eiskristalle bilden können, muss der eingekochte Saft immer wieder 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)

Schweinefiletbraten mit Rahmkraut

Filet de porc avec choucroute à la crème

Zutaten für 4 Personen

2 Stk. à 350 g	Schweinefilets	200 g	blaue Weintrauben
	Salz	300 ml	Weißwein
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	250 g	Sahne
2 EL	Öl	2-3 TL	edelsüßes Paprikapulver
100 g	Schalotten	2-3 TL	Majoran
500 g	Sauerkraut		

Zubereitung:

Die Schweinefilets salzen und pfeffern und in einem Bräter im Öl anbraten. Die Filets herausnehmen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Sauerkraut gut ausdrücken und grob durchhacken. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen und vorsichtig trockentupfen.

Die geschälten Schalotten im Bräter dünsten. Mit Wein ablöschen. Sahne zugeben. 5 Minuten einkochen lassen, Sauerkraut zugeben, mit Paprikapulver, Salz und Majoran würzen. Die Schweinefilets nach ca. 10 Minuten dazugeben und mit dem Kraut bedecken. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) abgedeckt auf der untersten Schiene 30 Minuten garen. Nach 20 Minuten Trauben zugeben, zu Ende garen.

Dazu passen Spätzle mit Haselnüssen bestreut.





Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



6. Gang (Dessert)

Heidelbeer Amarettini Dessert

Dessert aux myrtilles aux amarettinis

Zutaten für 4 Portionen

100 g	Sahne	125 g	Amarettini
1 EL	Vanillezucker	300 g	Heidelberren oder Preiselbeeren
1 EL	Zucker	n.B.	Amarettini
250 g	Magerquark		

Zubereitung:

Zuerst die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Haushaltszucker steif schlagen und den Quark in einer separaten Schüssel glatt rühren. Danach die Sahne zum Quark geben und unterheben.

Die Amarettini in einen Beutel geben, diesen gut verschließen und die Amarettini mit einem Nudelholz in grobe Stücke zerschlagen.

Die Heidelbeeren ggf. auftauen lassen und pürieren. Zum Schichten etwas von den Amarettini in ein Glas geben und mit der Quark-Sahne bedecken, danach etwas von den pürierten Blaubeeren darauf geben. Den Vorgang wiederholen bis das Glas voll ist.



7. Gang

Käse – Kaffee – Kuchen

Fromages – café – gâteaux

Ohne Rezepte

