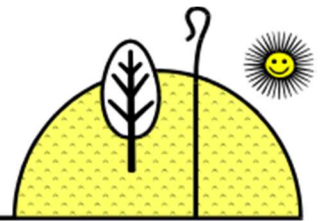




Schäfersbergteam e.V.

Vorstand: Bernd Griemsmann, Mohnweg 3, 65527 Niedernhausen, Tel.: 06127/903931



# Männer kochen am 2018.11.23,

Rezepte für 12 Portionen



## Kartoffelsuppe

- Butter
- Suppengrün
- 1 Zwiebel
- Knoblauchzehe

Leicht anschwitzen.

2 kg Kartoffeln schälen und vierteln. Rohe Kartoffeln zugeben und das Ganze mit Brühe bedecken. Weich kochen, ca. 0,5ltr Sahne zugeben, Muskat zugeben und mit dem Zauberstab pürieren bis es einen sämige Konsistenz erreicht.

Geräucherter Lachs in Streifen schneiden, in Suppentasse oder Teller mittig anordnen und mit der Kartoffelcremesuppe auffüllen. Mit etwas Schnittlauch garnieren.



## Soße für Feta Käse

- Honig
- Salz
- Knoblauch, ganz fein zerdrückt, vorher etwas Salz drauf damit mürbe
- Oregano
- Pfeffer
- Olivenöl

Alle Gewürze und Honig und Öl verrühren. Feta Käse in Al-Folie legen und 1 Esslöffel Marinade auf den Käse geben. Folie verschließen. Bei 150°C in den vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten geben.

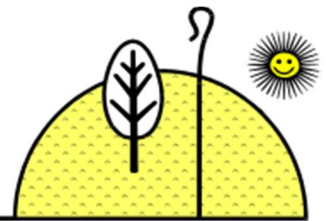
Nach dem Garen Folie öffnen, Käse und Flüssigkeit auf dem Teller servieren, mit etwas Balsamicocreme und Schnittlauch garnieren.



## Salatsoße

- Brauer Rohrzucker
- Essig; Essig und Zucker in gleicher Menge, 1 Eßlöffel
- Zwiebel rote, fein schneiden
- Knoblauch
- Schnittlauch
- Senf, Eßlöffel
- Pfeffer
- Wasser
- Sonnenblumenöl

Schnittlauch fein schneiden und alles zusammen verrühren.

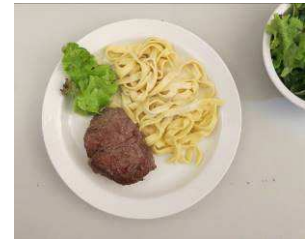


## Filetsteak braten

Sonnenblumenöl in Pfanne vorheizen bis es dampft, Steaks kurz anbraten, 1 mal wenden.

Anschließend auf das Backblech legen, stehen lassen.

Vor dem Essen Backofen vorheizen z.B. 120°C und die Steaks im Innern bis 53°C erwärmen; Garzustand Medium rare, sonst auf höhere Temperatur im Innern erwärmen.



## Gorgonzola Soße

Klassische Mehlschwitze herstellen;

Butter zerlassen 250gr, ca. 4-5 Esslöffel Mehl; bis breiartige Konsistenz erreicht ist, bei geringer bis mittlerer Hitze. Danach 1l kaltes Wasser zugeben und verrühren. 0,5 l Sahne zugeben. Salz und Pfeffer und etwas klare Brühe (z.B. gekörnte Brühe) ohne Einlage zufügen und unter ständigen Rühren, kurz aufkochen lassen.

Gorgonzola ca. 500gr. In grobe Stücke schneiden und in die heiße Soße legen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen bis der Käse weich geworden ist. Langsam erhitzen unter ständigen leichten rühren mit dem Schneebesen.

## Weinschaumcreme

- 10 Eigelbe
- 0,5 l Weißwein, trocken
- Abrieb einer Zitrone

Zucker nach Belieben begeben und probieren (Ohne Zucker geht es nicht)!

Im Wasserbad erwärmen unter ständigen schlagen (Schneebesen oder Rührgerät) für 15 bis 20 Minuten bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Das ganze über die vorher zubereiteten Früchte geben, mit Minze Blättern garnieren.

