

Männer kochen

oder besser

Männer, die gemeinsam kochen

unter Anleitung eines Profis

Oster Menu am 12. Januar 2018

Ostermenü 2018

Fenchelcremesüppchen

mit Shrimps und Sahnehäubchen]

Tatar vom Lachs auf

Rucola Salat mit Balsamicodressing

Parmesan und Pumpernickel

Zanderfilet

an einem Duett von

Frühlingszwiebel – Pinienkern - Risotto

und Kartoffelgratin

Cappuccino – Mascarpone -Eierlikörcreme

[Menu als docx File](#)

Rezepte (zum Teil als link)

[Balsamico - Senf - Honig - Dressing](#)

[Tatar vom Lachs auf gehobeltem Fenchel mit Wasabi-Crème fraîche und Knuspersegel](#)

[Zander an Frühlingszwiebel-Pinienkern-Risotto](#)

[Risotto mit Parmesan](#)

[Cappuccino - Mascarpone - Eierlikörcreme](#)

Das Team

























Das Gericht







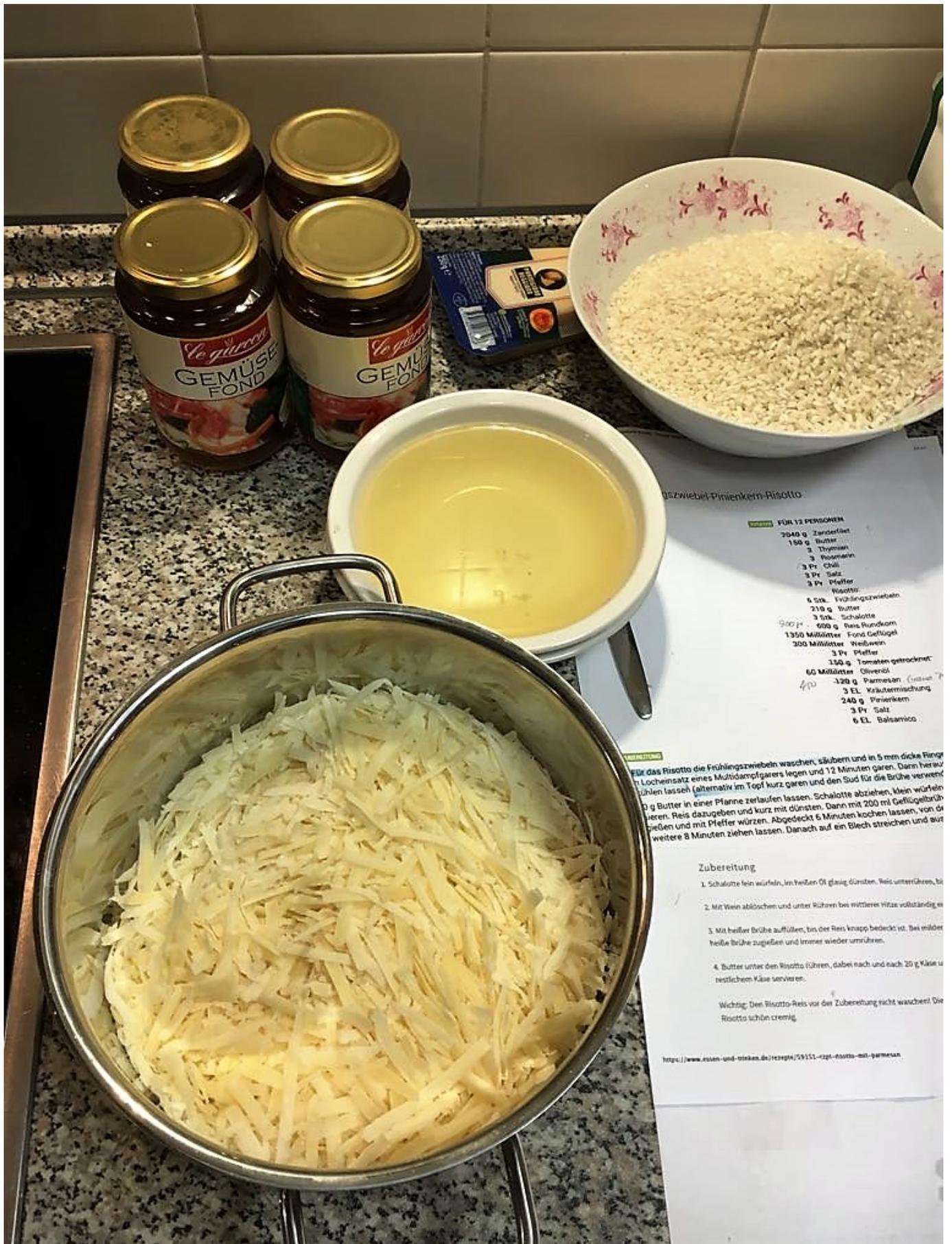


Cappuccino - Mascarpone - Eierlikörcreme





*Fenchelerensöffchen
mit Schrimp
and
Ahnchäubchen*



Frischzweibel-Pfefferkern-Risotto

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

- 2040 g Zartkeifäse
- 150 g Butter
- 3 Thymian
- 3 Rosmarin
- 3 Pr. Chili
- 3 Pr. Salz
- 3 Pr. Pfeffer
- Risotto:
- 6 Stk. Frühlingzwiebeln
- 210 g Butter
- 3 Stk. Schalotte
- 500 g 600 g Reis Rundkorn
- 1350 Milliliter Fond Geflügel
- 300 Milliliter Weißwein
- 3 Pr. Pfeffer
- 150 g Tomaten getrocknet
- 60 Milliliter Olivenöl
- 4 Pr. 120 g Parmesan (Gruyère)
- 3 EL Kräutermischung
- 240 g Pfefferkern
- 3 Pr. Salt
- 6 EL Balsamico

VORBEREITUNG
 Für das Risotto die Frühlingzwiebeln waschen, säubern und in 5 mm dicke Ringe schneiden. In einem Locheinsetz eines Multikochtopfes legen und 12 Minuten garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen (alternativ im Topf kurz garen und den Sud für die Brühe verwenden). 100 g Butter in einer Pfanne kurz garen und den Sud für die Brühe verwenden. 100 g Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Schalotte abziehen, klein würfeln und in der Butter anbraten. Reis dazugeben und kurz mit dünsten. Dann mit 200 ml Geflügelbrühe gießen und mit Pfeffer würzen. Abgedeckt 6 Minuten kochen lassen, von da an weitere 8 Minuten ziehen lassen. Danach auf ein Blech streichen und abkühlen lassen.

Zubereitung

1. Schalotte fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Reis unterrühren, bis er trocken ist.
2. Mit Wein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig abkochen lassen.
3. Mit heißer Brühe auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze kochen lassen und immer wieder umrühren.
4. Butter unter den Risotto führen, dabei nach und nach 20 g Käse und restlichem Käse servieren.

Wichtig: Den Risotto-Reis vor der Zubereitung nicht waschen! Das Risotto schön cremig.















Männer kochen am 12.01.2018

Liebe Mitglieder und liebe Freunde des Schäfersbergteam e.V.,

das Jahr 2018 steht nun vor unserer Tür und wir wollen das neue Jahr gleich mit einer Aktivität beginnen.

Am Freitag den 12. Januar um 18:00 Uhr **!Alle Plätze bereits vergeben!**
starten wir einen Kochkurs für Männer in unserem Vereinsheim, dem Bergwerk.

Wir werden unter der Anleitung unserer Trainerin ein 4 gängiges Menu zubereiten. Als Hauptgang ist Zander vorgesehen. Unser Plan sieht vor, das wir um 18:00 uns treffen und zunächst den detaillierten Plan bei einem Aperitif gemeinsam besprechen. Danach geht es an die Arbeit.

Wir haben Platz für 10 Teilnehmer an diesem Abend. Die Teilnehmer bringen bitte Ihre Messer mit. Ferner benötigen wir noch 2 beschichtete Pfannen und eine Kochstelle, am besten mit Induktionsplatte.

Für die Teilnehmergebühr berechnen wir € 12,00 (Nichtmitglieder € 15,00) plus Anteil Lebensmittel so dass ca. € 25,00 Gesamtkosten anfallen. Ich darf Euch im Namen des Schäfersbergteam e.V. bitten Euch per [E-Mail](#) anzumelden und die Teilnehmergebühr einschließlich des geschätzten Anteil Lebensmittel und Getränke vorab auf das Konto des Vereins zu überweisen. Abgerechnet wird direkt am Abend.

Hinweis: Anmeldefrist und Zahlungseingang bis 31.12.2017

Mit freundlichem Gruß

Bernd Griemsmann

1. Vorsitzender

[Schäfersbergteam e.V](#)

Mohnweg 3

65527 Niedernhausen