



Vielen Dank für Ihren Besuch und
viel Spaß beim Nachkochen
wünscht Ihnen der
Geschichts- und Kulturverein Briedel e.V.

fotos: Peter Ketturkat



Rezepte vom Briedeler Schöffemahl 2012

Fischterrinen von Zander und Hecht an
Sellerie-Apfelsalat und grüner Soße

Rote Beetesüppchen abgeschmeckt
mit Birnensaft

Blätterteigpastete gefüllt mit feinem Brät vom
Briedeler Wild an Zuckerschotensalat

Grillschinken auf Saatengemüse,
Kartoffel-Möhrenstampf

Marinierte Birne gefüllt mit einer leichten
Crème vom Blauschimmelkäse

Weincrème von Riesling und Spätburgunder



Fischterriner von Zander und Hecht

1 El Butter
50 g Schalotten
180 g frisches Weißbrot
2 Eiweiß
8 EL flüssige Sahne
450 g Hecht und Zanderfilet ohne Haut und Gräten
300 g geschlagene Sahne
1 El frischer Dill, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat
200 g Lachsfilet für die Einlage
Blattspinat große Blätter etwa 10 Stück

Schalotten in der Butter hell anschwitzen und erkalten lassen. Das Weißbrot ohne Rinde in dünne Scheiben schneiden und mit dem leicht geschlagenen Eiweiß und der Sahne übergießen.

Die Fischfilet in Streifen schneiden und mit dem angefeuchteten Weißbrot auf ein Blech geben und würzen.

Zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes geben. Nun gut kühlen und durch ein Sieb streichen. (Dadurch entfernen wir die Silberhaut und evt. verbliebene Grätenstücke)

Dann mit einem Kochlöffel solange rühren, bis die Masse seidig glänzt. Nach und nach die geschlagene Sahne unterheben. Ganz zum Schluss den fein gehackten Dill unterarbeiten, das Ganze abschmecken.

Den Blattspinat ganz kurz in kochendes Salzwasser geben und sofort in Eiswasser abkühlen, damit er nicht zu weich wird.

Eine Form von ca. 1 Liter Inhalt nehmen und mit Frischhaltefolie auslegen. Das Lachsfilet so zurechtschneiden, dass es die Länge der Form hat. Nun mit Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Spinat auf Küchenpapier trocknen und neben einander legen.

Nun das Lachsfilet darin einrollen.

In die ausgelegte Form geben wir etwa die Hälfte der Fischfarce und nun legen wir die Spinat-Lachsrolle in die Mitte und füllen die Form mit dem Rest der Farce. Die Form auf einem feuchten Tuch gut aufstoßen. Mit der überstehenden Frischhaltefolie verschließen und im Wasserbad bei 80 Grad ca. 55 Minuten garen.

Sellerie-Apfelsalat

Sellerie und Apfel zu gleichen Teilen
Heller Balsamico oder Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Prise Zucker

Den Sellerie in feine Streifen schneiden und kurz in kochendes Wasser geben

In Eiswasser schnell abkühlen.

Nun die Apfel in feine Streifen schneiden und mit dem Sellerie und den Gewürzen vermischen und abschmecken.

Grüne Soße

0,5 l Saure Sahne
200g Mayonnaise (am besten selbst gemacht)
Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel.

Den Sauerampfer und Borretsch blanchieren.

Mit den anderen Kräutern klein hacken und mit der sauren Sahne und der Mayonnaise vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker abschmecken.

Rote-Bete-Suppe

für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Öl

600 g Rote-Bete, geschält, grob gewürfelt

250 g Kartoffeln, geschält, grob gewürfelt

2 Zwiebeln, fein gewürfelt

1 EL Oregano, getrocknet

800 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

200 ml Schlagsahne nach Geschmack evtl. 200 ml

Birnensaft und oder Meerrettich

Öl in einem Topf erhitzen, Rote-Bete, Kartoffeln, Zwiebeln und Oregano darin an schwitzen.

Brühe, Salz und Pfeffer zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren.

Mit Birnensaft abschmecken.

Nach Geschmack die Sahne schlagen oder ungeschlagen zur Suppe geben.

Blätterteigpastete mit Wildfüllung

für ca. 16 Stück:

10 Quadratische gefrorene Blättersteigplatten,

250 g Wildfleisch als Hack- (vorher beim Fleischer bestellen)

40 g Zwiebeln, 50 g Knollensellerie, 50 g Möhre, 40g Lauch,

120 g Weißkohl, Pflanzenöl

Salz, frisch gemahlene Pfeffer, Paprikapulver und ein Eigelb

und für den Blätterteig das Eiweiß

(Oregano, gemahlene Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe gepresst, Liebstöckel, Schnittlauch und Petersilie)

Öl erhitzen und das Fleisch und das kleingeschnittene Gemüse darin anschwitzen und mit den gewünschten Gewürzen abschmecken und garen. Abkühlen lassen und dann das Eigelb herunter heben.

Die aufgetauten Blätterteigplatten einzeln legen und mit einem Teil der Brät/Gemüsemischung füllen, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und als Dreiecke falten.

Bei ca. 190 Grad 20 Min. backen.

Saatenrisotto

400g „Zuppa Veloce“ oder eine Saatenmischung aus verschiedenen kleinen Bohnen, kleinen Linsen, Graupen und grünen Erbsen.

Kleingeschnittene Möhren,
Kleingeschnittene Zwiebeln,
Kleingeschnittener Lauch,
Öl, Gemüsebrühe und Wein
nach Geschmack geriebener Käse.

Die Zwiebel in Öl glasig werden lassen und die Saatenmischung dazugeben. Wie beim Kochen von Risotto üblich, etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Die Möhren dazugeben und abwechselnd unter ständigem Rühren Gemüsebrühe und etwas Wein dazugeben. Lauch unterrühren und fertig garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Lust und Laune Käse hineingeben.

Zuckerschotensalat

Zutaten

500g Zuckerschoten

4 Möhren

Saft von 1 Orange

1 EL Balsamico-Essig

1 EL Sojasauce

etwas geriebene Knoblauchzehe

1 Msp. Meerrettich (evtl. Wasabi nehmen)

1 EL Sesamöl

4 EL Sonnenblumenöl

1 EL Koriander

200g Putenbrustscheiben

Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Zuckerschoten putzen, in Salzwasser bissfest kochen, eiskalt abschrecken, schräg in Rauten schneiden. Möhren putzen, schälen, längs in sehr dünne Scheiben schneiden und auch bissfest kochen. Putenbrust in Streifen schneiden und mit den Möhren und den Zuckerschoten, dem Meerrettich und den Ölen mischen und mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillschinken

Den vom Metzger gelieferten Grillschinken nehmen und die Schwarte einritzen, um ein schönes Rautenmuster zu bekommen.

Dann wickeln wir den Grillschinken in Alufolie und geben ihn bei 180 Grad ca. eine Stunde in den Ofen.

Dann die Folie entfernen und den Saft in einen Topf geben.

Den Grillschinken nun im Ofen fertig garen und die Schwarte knusprig braten.

Von dem Fleischsaft kann man eine leckere Soße bereiten.

Kartoffel-Möhrenstampf

700 g mehliges Kartoffel

300 g Möhren

200 ml Gemüse oder Fleischbrühe

50 g Butter

1 Schalotte

Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Die Kartoffel weich kochen und abgießen.

In der Zeit, in der die Kartoffel kochen, schwitzen wir die Zwiebel in der Butter an und geben die geschälten und in Stücke geschnittenen Möhren dazu. Dann mit der Brühe auffüllen und das Ganze weich köcheln lassen.

Nun geben wir Kartoffel und die Möhren in einen großen Topf und stampfen sie mit dem Stampfeisen grob durcheinander.

Noch einmal würzen und mit dem Kochlöffel kurz vermischen.

Vorsichtig, denn es soll kein Püree werden.

Rotweibirnen mit Gorgonzola-Creme

für 6 Per.

3 Birnen

500 ml trockne Rotwein

1 EL Zucker

250 g Gorgonzola

125 ml Sahne

gemahlener Pfeffer

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Rotwein mit dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und die Birnen spalten bissfest kochen und in der Flüssigkeit erkalten lassen. (Nicht zu weich werden lassen)

Gorgonzola zerdrücken, mit der Sahne zu einer weichen Creme verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und mit der Gorgonzola-Creme servieren.

Weincreme:

330 ml Wein, 170 ml Wasser, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillepudding, Schlagsahne

Wein und Wasser mischen und daraus nach Packungsanweisung einen Pudding kochen.

Unter den erkalteten Pudding nach belieben Schlagsahne mischen.

Zubereitungsart II

aus 500 ml Weiß- oder Rotwein, 500 ml weißem oder rotem Traubensaft, 7 EL Zucker und

3 Päckchen Vanillepudding-Pulver einen Pudding kochen.

Nach dem Abkühlen ca. 200ml Schlagsahne unterziehen.