

Mann kocht Sonntagsmenü 16.01.2009

Menü

Krabben-Melonencocktail auf Salatstroh



Tomaten-Basilikumsuppe mit Mozzarella



Spanferkelbraten an Kräuterjus
mit Kartoffelrosetten und Speckbohnen



Topfenknödel mit Himbeerragout

Alle Rezepturen für 4 Personen

Krabben-Melonencocktail auf Salatstroh

| | |
|-------------------|-------|
| Krabben | 200 g |
| Melonenwürfelchen | 100 g |
| Mayonnaise | 25 g |
| Ketchup | 10 g |
| Meerrettich | |
| Cognac | |
| Salz, Pfeffer | |
| Eisbergsalat | |

Zubereitung:

Krabben in ein Sieb geben und die Lake aufheben.

Die Mayonnaise mit Ketchup verrühren, mit Cognac und etwas Lake verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Den Salat in ganz feine Streifen schneiden und auf die Teller legen. Die Krabben mit der Sauce und den Melonenwürfeln mischen und auf die Salatnester verteilen. Mit buntem Obst nach Lust garnieren.

Tomaten-Basilikumsuppe mit Mozzarella

| | | |
|----------------------------|-----|------|
| Strauchtomaten | 8 | Stk |
| Zwiebelwürfelchen | 20 | g |
| Knoblauch | ¼ | Zehe |
| Olivenöl | 2 | El |
| Zucker | | |
| Hühnerbrühe | 400 | ml |
| Basilikum | | |
| Mozzarella aus Büffelmilch | | |

Zubereitung:

Strauchtomaten einritzen, kurz blanchieren, abschrecken und Haut abziehen. Die Tomaten in Würfel schneiden, mit Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, zuckern und mit Brühe aufgießen. Langsam zur gewünschten Dicke einköcheln lassen. Den Basilikum zupfen, etwas klein schneiden und mit Olivenöl mixen. Den Mozzarella in Würfel schneiden.

Die Suppe noch mal abschmecken und anrichten. Den Mozzarella einstreuen und das Basilikumöl darübertreufeln.

Spanferkelbraten an Kräuterjus mit Kartoffelrosetten und Speckbohnen

| | | |
|---------------------|-----|-----|
| Spanferkelbraten | 1 | Kg |
| Frische Kräuter | | |
| Röstgemüse | 100 | g |
| Tomatenmark | 1 | El |
| Weißwein oder Bier | 400 | ml |
| Kartoffeln geschält | 600 | g |
| Eigelb | 2 | Stk |
| Bohnen | 300 | g |
| Speckwürfelchen | 25 | g |
| Zwiebelwürfelchen | 25 | g |

Zubereitung:

Spanferkelbraten würzen. In einem Bräter das Röstgemüse anschwitzen, Tomatenpüree dazugeben und weiterrösten, mit Alkohol ablöschen, etwas Wasser dazugeben, den Braten hineinlegen mit der Hautseite nach oben und in den Ofen schieben bei ca. 170°C. Wenn der Braten gar ist, wird er herausgenommen und die Sauce passiert und abgeschmeckt.

Kartoffeln in Salzwasser abkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Die Eigelbe einrühren, abschmecken und mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf ein Blech mit Backpapier dressieren. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei ca. 180°C backen.

Die Bohnen einputzen und im Salzwasser abkochen und wieder abschrecken. Den Speck in einer Bratpfanne anschwitzen, Zwiebeln dazugeben, Bohnen dazugeben und mit etwas Brühe angießen.

Topfenknödel mit Himbeerragout

| | |
|----------------|-------|
| Quark | 250 g |
| Zucker | 50 g |
| Brösel | 50 g |
| Eier | 1 Stk |
| Zitronenabrieb | |
| Himbeeren | 200 g |
| Zucker | |
| Mondamin | |

Zubereitung:

Quark, Zucker und Abrieb in einer Schüssel mit Brösel mischen. Die Eier in die gut durchgerührte Masse einarbeiten. Knödel formen und in mildem Salzwasser abkochen.

Die Hälfte der Himbeeren mit Zucker aufkochen und mit Mondamin etwas abbinden. Die restlichen Himbeeren dazugeben und kurz einrühren.