

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.