



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



Rezepte anlässlich des Menüessens vom 22. März 2014 im Altenzentrum Weener

1. Gang

Franz. Landbrot und Schwarzbrot mit Kräuterbutter und Zwiebeltöpfchen

*Pain de campagne et pain de seigle noir avec du beurre aux herbes et de la crème aux
oignons*

Zwiebeltöpfchen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Becher Hüttenkäse
- 1 Becher Schmand
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- Kräutersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Hüttenkäse und Schmand verrühren. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dann in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zwiebeln unter die Creme rühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer pikant abschmecken.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



2. Gang

Feinschmeckersalat mit Hirtenkäse

Salade "gourmet" avec du fromage berger

Zutaten für 4 Portionen

- ½ Eisbergsalat
- 2 Romanasalatherzen
- ½ Galia-Melone
- 1 Salatgurke
- 2 saftige, vollreife Birnen
- 150 g Hirtenkäse
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Balsamico bianco
- Salz, Zucker
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, oder schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher herauslösen - oder in Würfel schneiden. Die Gurke schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Alles in die Schüssel geben. Den Hirtenkäse mit einer Reibe grob raspelt.

Für die Vinaigrette Öl, Zitronensaft und Balsamico bianco verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen.

Die Vinaigrette über die Salatzutaten in der Schüssel geben und alles gut durchmischen. Salat mit dem geriebenen Käse bestreuen.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



3. Gang

Steckrüben-Rahmsuppe

Velouté aux betteraves

Zutaten für 2 zum Satt essen oder für 4 als Vorspeise

- 1 Zwiebel
- 600 g Steckrübe
- 40 g Butter
- 1 EL Honig
- 400 ml Gemüsebrühe
- Muskat
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Steckrübe schälen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin goldgelb andünsten, Rübenwürfel zugeben, mit andünsten, Honig darüber geben.

Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, etwas Muskat dazu reiben und 45 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Orangensaft und Sahne zugießen, alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



4. Gang

Normannische Loch

Trou normand

Zutaten für ca. 12 Portionen

- 6 Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und al dente kochen
- 1 l Guten Apfelsaft (naturtrüb) auf 1/3 reduzieren (durch kochen)

Beides nach dem abkühlen getrennt einfrieren

Wichtig: Damit sich beim Apfelsaft keine Eiskristalle bilden können, muss der eingekochte Saft immer wieder durch gerührt werden (nach der ersten und zweiten Stunde, dann öfter (alle 20 – 30 Minuten); insgesamt ca. 6 Stunden)

Die Apfelstücke sollten auch ab und zu umgerührt werden, damit sich kein großer Apfel-Eisklotz bildet. Das erleichtert die Entnahme bei der Weiterverarbeitung.

Zubereitung:

Am Vortag die Apfelstücke und den Apfelsaft miteinander vermengen. 1/3 davon trennen und alles wieder einfrieren. Am nächsten Tag die 1/3 Portion auftauen (antauen) und pürieren, damit ein cremiges Sorbet entsteht.

Kurz vor dem Servieren die Apfelstücke und das Apfel-Sorbet in einer Schüssel miteinander vermischen, in Gläsern anrichten und in die Mitte ein Loch eindrücken. Calvados (oder Apfelsaft) bei Tisch in das Loch einfüllen.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



5. Gang (Hauptgang)

Schweinebraten mit Äpfeln und Zwiebeln

Rôti de porc avec des pommes et des oignons

Zutaten für 6 Personen

1 TL	Kümmel
1,3 kg	Schweinenuss
	Salz
	Pfeffer
4	große Zwiebeln (350 g)
4	Äpfel (600 g)
120 ml	Cidre brut oder ein trockener Weißwein
0,5 Bund	Majoran

Zubereitung:

Kümmel im Mörser fein zerstoßen. Fleisch rundherum mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und in einen ca. 60 cm langen Bratschlauch geben. Zwiebeln und Äpfel vierteln, Äpfel entkernen, beides um den Braten verteilen.

Schlauch auf einer Seite verschließen. Cidre in den Schlauch geben und die andere Seite des Schlauchs verschließen. Beutel auf ein Blech legen und an der Oberseite 1 cm tief einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 90 Min. braten.

Inzwischen die Majoranblättchen von den Stielen zupfen. Beutel vorsichtig öffnen. Braten in Scheiben schneiden und mit Majoran bestreut anrichten.



Deutsch-Französischer Freundeskreis Rheiderland

Weener - Les Pieux



6. Gang

Joghurt-Bombe mit Früchten

Bombe de yaourt avec des fruits

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Natur-Jogurt
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Spritzer Zitronensaft, oder etwas geriebene Zitronenschale
- 500 g Beeren, tiefgekühlt oder frisch, Beerenmischung, Himbeeren, Erdbeeren

Zubereitung:

Einen Tag vorher Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und Zitrone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen.

Am anderen Tag die Joghurtmasse aus dem Sieb auf eine Platte stürzen. Gefrorene Früchte auftauen. Einige zum Dekorieren beiseite legen. Die Hälfte der Früchte pürieren, den Rest ganz dazu geben. Nach Geschmack mit Zucker nach süßen.

Die Joghurtbombe mit Früchten umlegen und dekorieren.

7. Gang

Käse – Kaffee - Kuchen

Fromages – café - gâteaux

Ohne Rezepte