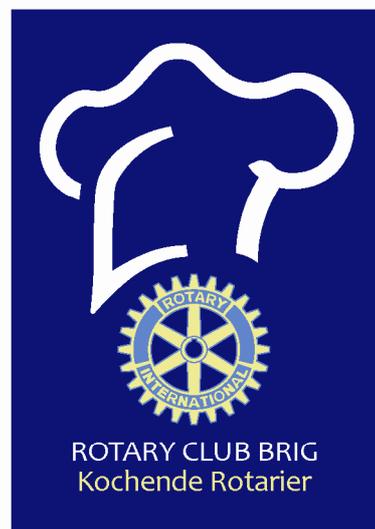


REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Pastinaken-PakChoi-Schaum mit Trockenfleischchips

1 kg Pastinaken
3 PakChoi
3 EL Butter
3 dl Gemüsebrühe
2.5 dl Halbrahm
Salz und frischer Pfeffer
ein wenig Zucker zum Abschmecken

Die Pastinaken putzen, Strunk entfernen und in Würfeln schneiden.
Die PakChoi waschen und in Scheiben schneiden.
Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Pastinaken darin andämpfen,
die Gemüsebrühe dazugiessen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
Jetzt den PakChoi dazugeben und 5 Minuten mitkochen.
Das Gemüse pürieren und die Sahne nach und nach dazugeben bis ein
cremiger Schaum entsteht. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

In Becher füllen und mit 2x2cm grossen Trockenfleisch-Stückchen belegen.
Vielleicht einige Becher ohne Fleisch servieren – für Vegetarier.

Rezept für ca. 60 Becherchen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Geschmorte Kalbsbäckchen

ca. 1000g Kalbs Bäckchen
etwas Salz
Mehl
30g Butter
4 Schalotten, geschält
250g Knollensellerie, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Mittलगrosse Karotte, geschält
2 EL Tomatenmark
4 dl Rotwein
5 dl Rindsfond
3 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, auf allen Seiten salzen und im Mehl wenden. Das Mehl gut abklopfen, so dass nur wenig an den Bäckchen haften bleibt. Schalotten, Sellerie, Knoblauch und die Karotte hobeln.

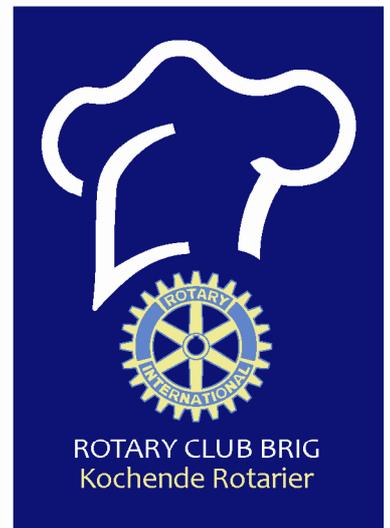
Die Butter in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und das Gemüse darin langsam anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt.

Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit einem kleinen Teil Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Backen wieder hinzufügen, erneut mit etwas Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist.

Mit dem Rindsfond auffüllen, die Kräuter, Sternanis hinzufügen und mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 160°C weich schmoren (ca. 1½ Stunden). Danach den Bräter aus dem Backofen nehmen und für ca. 1 Stunde auskühlen lassen (dadurch bleibt das Fleisch saftiger).

Die geschmorten Bäckchen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mitpassiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, evtl. etwas einkochen, nochmals abschmecken. Die Bäckchen in der fertigen Sauce glasieren und servieren.

Rezept für 4-5 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Hummersüppchen

1-2 Hummerschwänze
50g Fenchel
50g Staudensellerie
100g Zwiebeln
10 reife Tomaten oder Schälto­maten
50ml Weißwein (am besten trockenem Riesling)
20ml Cognac
2 Blätter frischen Lorbeer
5 angedrückte Pfefferkörner
5 Zweige Basilikum
Etwas Thaibasilikum
4 dl Sahne
4dl Hummerfond, ersatzweise Fischfond oder Wasser

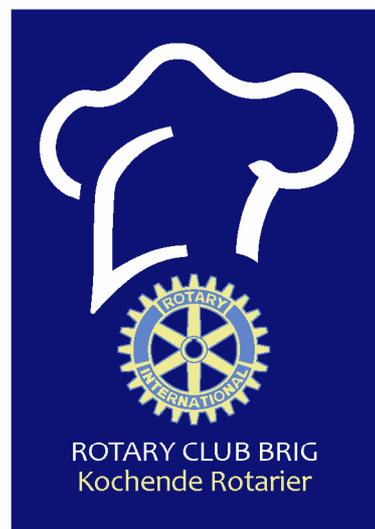
Die Hummerschwänze in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken. Alle Hummerteile ausbrechen, säubern und den Darm entfernen.

Die Hummerkarkassen waschen und zerkleinern.
In neutralem Pflanzenöl die Karkassen anbraten, das Gemüse in 1 x 1 cm Würfel schneiden und mit braten. Die Gewürze zugeben, mit dem Cognac ablöschen und flambieren.

Die Tomaten zugeben und mit 350ml Hummerfond und der Sahne auffüllen.
Langsam zum Kochen bringen und die Kräuter zugeben. Die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

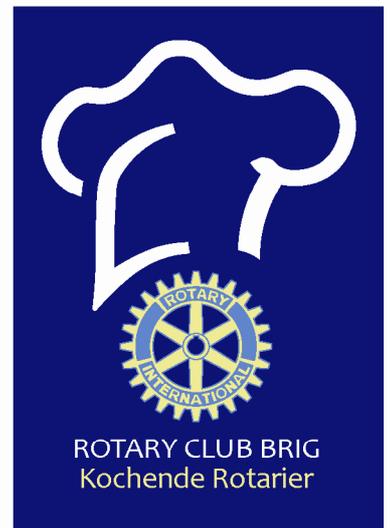
Die Hummersuppe durch ein feines Haarsieb passieren und abschmecken. Das ausgelöste Hummerfleisch in dem separaten Hummerfond erwärmen und auf vier Suppenteller aufteilen. Die Hummersuppe mit einem Stabmixer aufschäumen, das gehackte Thaibasilikum darüber streuen und am besten mit frisch überbackenem Knoblauchbaguette servieren.

Rezept für 4-5 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Mango-Colada-Dessert

2 Mangos
3 EL Zucker
100 ml frisch gepresster Orangensaft
3 cl Rum, 40 % vol.
150 g griechischer Joghurt 3,5 % Fett
150 g Frischkäse
200 ml Kokosnussmilch
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Schlagsahne
25 g Kokosnuss, geraspelt
Minzblättchen zum Garnieren

Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
2 EL Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangensaft und Rum ablöschen.
Mangowürfel in den Topf geben und während die Dessertcreme zubereitet wird,
gut durchziehen lassen.

Für die Dessertcreme Joghurt, Frischkäse, Kokosmilch, den restlichen Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker miteinander verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten.

Mangowürfel auf sechs Gläser verteilen, die Kokos-Joghurt-Creme darauf geben.
Die Dessertgläser mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Kokosraspeln und den Minzblättchen garnieren.

Rezept für 6 Portionen