

Marinierte Champignons

Zutaten (für vier Personen):

125 ml Olivenöl , 100 ml Wasser

1 Zitrone , 3 – 5 Zehen Knoblauch, Pfeffer - Körner ; ½ TL Salz , 1 Lorbeerblatt; 500 g Champignons, frische, klein- bis mittelgroß

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Champignons in einem Topf bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, den Topf zudecken und 15 Min. schwach kochen lassen.

Dann die Marinade durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben.

Die Pilze in die Marinade geben und am Besten über Nacht ziehen lassen.

Gebratene Mettklöße (Grundrezept)

Zutaten (für vier Personen):

400 g Mett

1 Brötchen

Salz

Pfeffer

1 kleine gehackte Zwiebel

1 Ei

Zubereitung:

Brötchen zu Paniermehl raspeln. Mett mit Gewürzen, Ei und Brötchen mischen und zu Klößen formen. Klöße leicht flachdrücken und in die Pfanne legen. 5-8 min im Fett braten.

Dieses Grundrezept werden wir heute variieren. Dabei werden für die Anzahl unserer Kochgruppe jeweils unterschiedliche Klöße hergestellt.

Die Variationen sind folgende:

Klöße mit Petersilie nach dem Grundrezept

Klöße mit Mozarella und geriebenem Parmesan, als Flüssigkeit wird Mineralwasser genommen, das Ei wird weggelassen.

Klöße mit Chili und Gürkchen

Klöße mit Salbei, hier wird als Flüssigkeit Milch genommen

Um die unterschiedlichen Klöße gleich beurteilen zu können, machen wir dazu Kartoffelbrei.

Rhabarber-Charlotte

Das typische an einer Charlotte sind die Ummantelungen mit Löffelbiscuit (Biskotten). Alternativ kann Bisquitteig selbst hergestellt werden, mit dem – dünn aufgeschnitten - die Form ausgekleidet wird.

Zutaten (für vier Personen):

750 g Rhabarber, fertig vorbereitet, [120 ml Likör (Erdbeere), alternativ Erdbeersirup]
7 Blätter Gelatine, 4 Eigelb, 150 g Rohrzucker, 250 g Natur-Joghurt, 4 Eiweiß, 250 g süße Sahne, 1 Vanilleschote oder guten Vanillezucker, 150 g Löffelbiskuits **Für die Dekoration:** Erdbeeren, Zitronenmelisse, Pistazien, n. B. Schlagsahne

Zubereitung:

Vorbereiteten Rhabarber (Blatt- und Strunkansatz dazu abschneiden, Fäden abziehen und in Stücke nach Wahl schneiden). Mit dem Erdbeerlikör bzw. -sirup zum Kochen bringen. Deckel auflegen und in ca. 15 Min. weich kochen.

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und mit dem noch warmen Fruchtpuree vermischen. Die Masse so lange kalt rühren oder kalt stellen, bis die Gelatine anfängt zu gelieren.

Eigelb mit Rohrzucker schaumig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Schlagsahne mit dem Mark der Vanilleschote oder dem Vanillezucker steif schlagen.

Eigelbmasse, Eischnee, ca. 2/3 der Schlagsahne, Joghurt und die Fruchtmasse vorsichtig miteinander vermischen.

Eine Springform mit Klarsichtfolie auslegen. Etwas Schlagsahne unten an den Rand der Springform spritzen und die Wände mit den Löffelbiskuits auskleiden (dabei Zuckerseite nach außen und den Sahnerand für den Halt benutzen). Die Rhabarbercreme in die Springform füllen und bis zum Verzehr mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Anschließend auf eine Platte stürzen. Abschließend mit weiterer Schlagsahne, Erdbeeren, Zitronenmelisse, Pistazien etc. nach Bedarf garnieren.