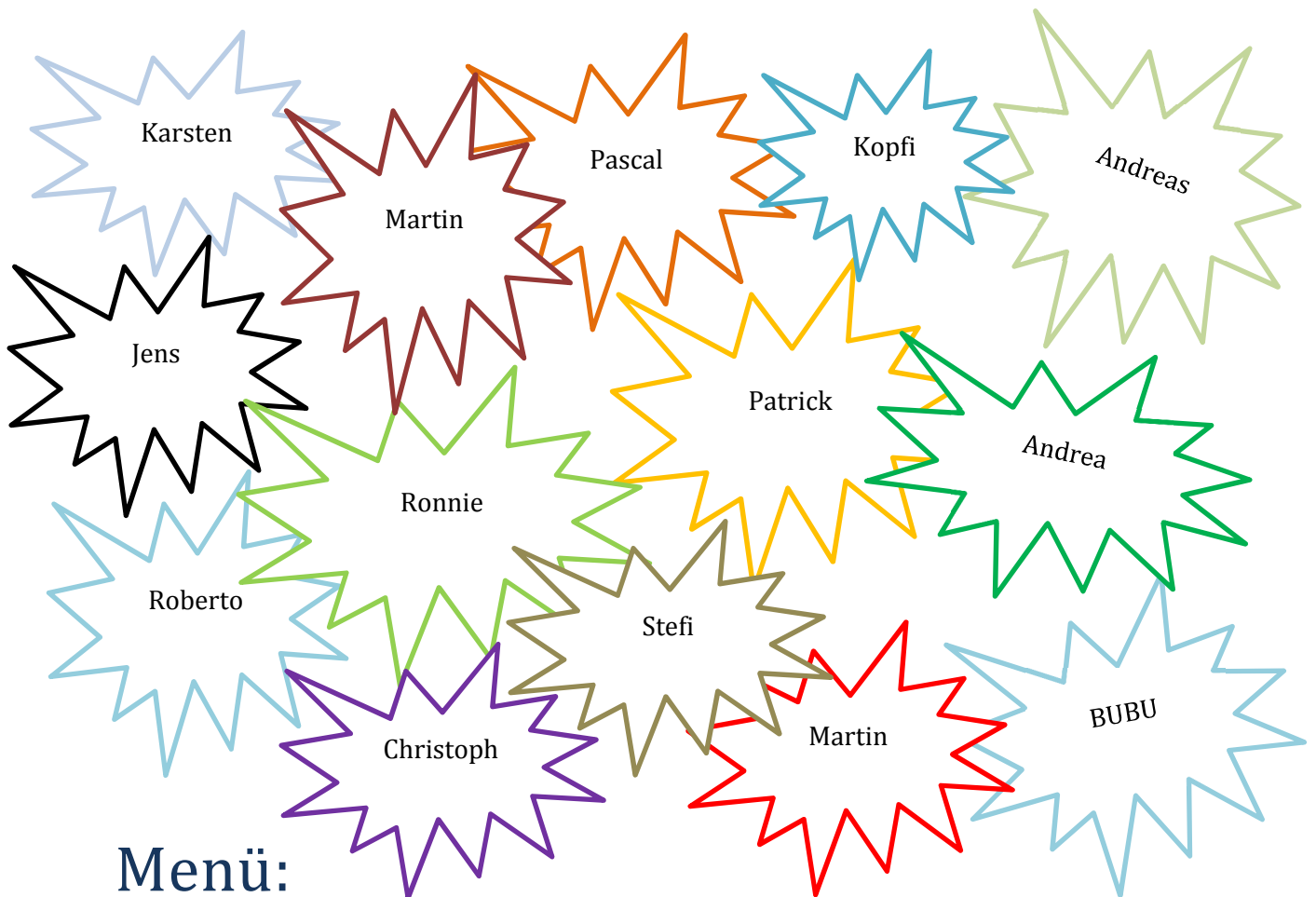




2. Kochabend



Menü:

Gemischter Salat mit Entenbrust

Sparerips an BBQ-Sauce

Bratkartoffeln

Champignons nach spanischer Art

Dessert

Entenbrust auf buntem Salat



Zutaten für 15 Personen

7 ½ Stück	Entenbrust, Barbarie-, je ca. 350 g
	Salz, (Fleur de Sel)
	Pfeffer, aus der Mühle
	Balsamico, (Crema di Balsamico)
2250 g	Blattsalat, verschiedene Sorten
375 g	Pistazien, geröstet + gesalzen

Für das Dressing:

3 ¾ EL	Balsamico Bianco
7 ½ EL	Rinderbrühe
7 ½ EL	Öl, (Walnussöl)
3 ¾ EL	Öl, (Kürbiskernöl)
3 ¾ TL	Senf, mittelscharf
3 ¾	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 40 Min.)

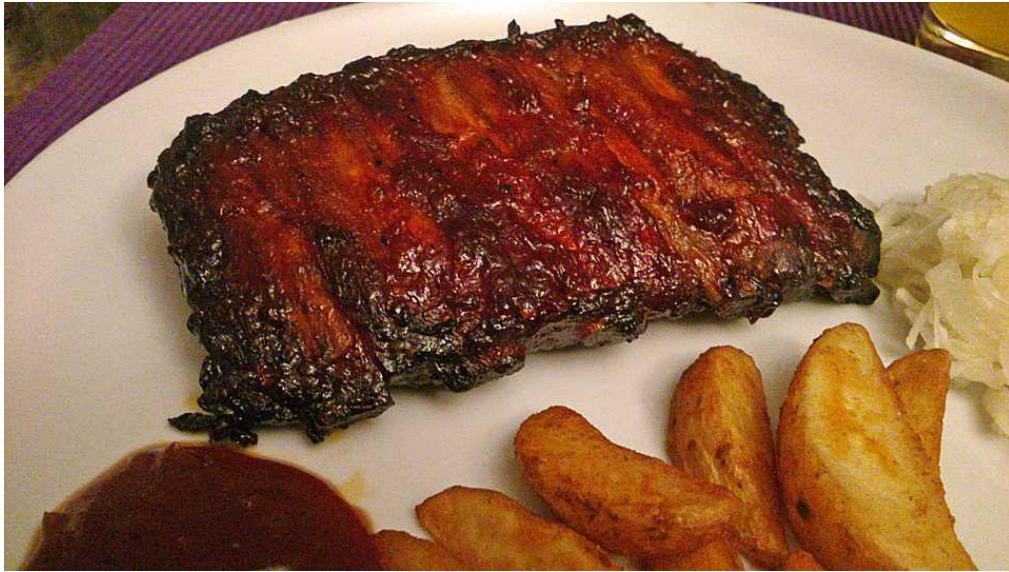
Entenbrüste mit nicht eingeschnittener Hautseite in eine kalte, beschichtete Pfanne legen. Pfanne erhitzen, und das Fett bei mittlerer Temperatur ausbraten. Das dauert etwa 15 Minuten. Dann die Brüste wenden und nochmals etwa 3 Minuten braten. Anschließend die Pfanne in den auf 80°C vorgeheizten Backofen geben und 30 Minuten ruhen lassen.

Salat zupfen, waschen, trocken schleudern und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Zutaten für das Dressing gut verrühren, über den Salat gießen, vermischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Sollte keine Rinderbrühe zur Verfügung stehen, ersatzweise 2 EL Wasser und 2-3 Spritzer Maggi nehmen.

Die Entenbrüste schräg in Scheiben aufschneiden (sie sollten noch rosa sein) und auf dem Salat platzieren. Jede Brustscheibe mit einem Tropfen Crema di Balsamico betröpfeln und zusätzlich mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Salat mit Pistazien- oder Walnusskernen dekorieren.

Spareribs mit amerikanischer BBQ - Sauce



Zutaten für 15 Portionen:

30	Rippchen (Spare Ribs)
15	Zwiebeln
15	EL Zucker, braun
1500 ml	Tomatenketchup
15 EL	Essig
7 ½ EL	Worcestersauce
30 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Chili - Flocken
	Pflanzenöl

Zubereitung für 15 Portionen (Arbeitszeit ca. 15 Min):

Zwiebel klein hacken und in einem Topf mit Pflanzenöl glasig werden lassen. Den braunen Zucker hinzugeben und alles karamellisieren. Tomatenketchup, Essig (Kräuter- oder Weinbrandessig), Worcestersauce und den Honig hinzufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Die Spare Ribs in eine Auflaufform geben und mit 3/4 der Sauce übergießen. Bei 200°C ca. 60 Min. in den Backofen geben, zwischendurch einmal die Spare Ribs wenden.

Die Spare Ribs mit der restlichen Sauce servieren.

Tipp: Wer möchte, kann die Spare Ribs auch einige Stunden in der Sauce einlegen und sie auf dem Grill garen.

Gefüllte Champignons

Spanische Art



Zutaten für 13 Portionen:

13 Stk	Champignons, große
450 g	Schinken, (Serrano)
4 Stk	m.-große Zwiebel(n)
5	Knoblauchzehe(n) (nach Belieben)
650 g	Crème fraîche mit Kräutern
9 EL	süße Sahne
	Salz und Pfeffer
800 g	Käse, geriebener (Manchego)
Öl	

Die Champignons säubern und die Stiele entfernen.

Zwiebel, Knoblauchzehen, Serranoschinken und die Stiele sehr klein schneiden. Alles zusammen kurz in der Pfanne in etwas Öl anbraten, Crème fraîche und Sahne dazugeben. Gut durchrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ca. 400 g Käse (Manchego) unterrühren.

Die Champignons in eine gefettete Auflaufform setzen und die Masse auf die Höhlungen verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180 Grad 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Knusprige Bratkartoffeln nach Muttis Rezept

aus rohen Kartoffeln



Zutaten für 15 Portionen:

4500 g	Kartoffeln, festkochend
7 ½	Zwiebeln
	Öl
	Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig.

Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffel durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden, ggf. die Hitze reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Etwa 35 Minuten braten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit eine gewürfelte Zwiebel auf die Kartoffeln geben, ohne sie mit den Kartoffeln zu vermischen. Die Zwiebeln etwa 5 Minuten in der geschlossenen Pfannen dünsten und dann erst mit den Kartoffeln vermischen. Noch etwa fünf Minuten offen braten.

Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack salzen und pfeffern