

6. Mannebacher Krimi-Dinner



Bücherei im Alten Rathaus, Niederhadamar
www.koeb-niederhadamar.de

Steinpilzsuppe

Zutaten für 6 Portionen

Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g getrocknete Steinpilze
50 g Knollensellerie (ohne Rinde)
250 g Kartoffeln
250 g Petersilienwurzeln
1 EL Agavendicksaft
ein Schuss Weißwein
1 Liter Gemüsebrühe
150 ml Einweichwasser von den Steinpilzen
4 Zweige frischer Thymian
1 EL Zitronensaft
250 ml Sahne
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
frische Petersilie



Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze für 15 – 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Wasser durch ein Sieb abgießen und auffangen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Knollensellerie entrinden und ebenfalls grob würfeln. Kartoffel und Petersilienwurzel gut waschen und mit samt der Schale ebenfalls in Stücke schneiden.

Exotische Grütze mit Trüffelsahne

Zutaten für 8 Portionen

1 Mango
1 Papaya
½ Ananas
2 Kiwis
½ Ltr. Maracujasaft
40 g Speisestärke
2 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker
100 g Champagnertrüffel
200 ml Sahne



Zubereitung:

Für die Trüffelsahne Pralinen grob zerteilen, in der Sahne auf kleiner Flamme schmelzen. Am besten über Nacht kalt stellen, vor dem Servieren wie normale Sahne aufschlagen.

Für die Grütze die Früchte schälen und in mundgerechte Stücke/Spalten schneiden. In einer Schüssel mischen. Vom Maracujasaft ein paar Löffel abnehmen und mit der Stärke mischen. Restlichen Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen, Stärke einrühren, noch einmal aufkochen und über die Früchte gießen. Gut durchrühren und in Gläser verteilen. Vor dem Servieren mit der aufgeschlagenen Sahne garnieren.

Glasierte Möhren

Zutaten für 4 Personen

750 g Möhren, junge, kleine
100 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Möhren unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, wenn nötig ganz dünn schaben – nicht schälen. 50 g Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Die Möhren hineingeben und mit so viel Wasser begießen, dass sie eben bedeckt sind. Salzen, einmal sprudelnd aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Möhren zugedeckt langsam gar ziehen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Evtl. zum Schluss den Deckel abnehmen.

Die restliche Butter neben dem Herd in Flöckchen dazugeben. Den Topf leicht rütteln, damit sich die Butter mit dem sirupartigen Fond verbindet und die Möhren damit überzogen werden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig werden lassen. Kartoffel, Sellerie und Petersilienwurzel hinzu geben und anbraten. Mit einem EL Agavendicksaft karamellisieren lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Im Anschluss 150 ml Einweichwasser hinzu geben und leicht köcheln lassen. Dann die Steinpilze hinzu geben und alles mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen. 2 Lorbeerblätter, ein paar Blätter Petersilie sowie die Thymianzweige in die Suppe geben und diese 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter, Petersilienstängel und Thymianzweige aus der Suppe entfernen. 250 ml Sahne und die restliche Gemüsebrühe hinzugeben und pürieren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren noch ein paar Spritzer Sahne hinzufügen und mit einem Kochlöffelstiel kreisförmig ziehen.

Saté-Spieße

Zutaten für 6 Portionen

3 Knoblauchzehen
1 Chilischote, entkernt und gehackt
3 EL Koriander (gemörsert)
3 EL Sesamöl
7 EL Sojasauce
750 g Hähnchenfleisch

Zubereitung:



Das Hähnchenfleisch in flache Streifen schneiden. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade vermengen. Das Fleisch hinein geben und für 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen.

Anschließend wellenförmig auf Holzspieße stecken. Auf einen heißen Grill legen oder mit etwas Öl in einer Pfanne braten.

Grüne Soße

Zutaten für 8 Personen

200 g gehackte Kräuter (2 Pakete)
ersatzweise 3 Pakete 8-Gartenkräuter (tiefgekühlt)
1 kg Joghurt
200 g Schmand
2 TL Zucker
1 TL Salz
10 Eier

Eier hart kochen, abschrecken, pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, abtrocknen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.



Knusper-Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen

4 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
1 kg Kartoffeln
100 g Panko (japanischen Paniermehl)

Zubereitung:

Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Würzöl, Kartoffelspalten und Panko mischen. Auf einem Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 180 °C 50 – 60 Minuten backen. Ab und zu wenden.

1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
400 ml Rinderfond
100 ml Crème fraîche

Zubereitung:

1 Zwiebel schälen, fein würfeln und zum Speck geben. Pflaumen in Scheiben schneiden. Rouladen auf der Arbeitsplatte ausbreiten, mit Küchentuch abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Ein Viertel der Speckmasse auf jede Roulade legen und Pflaumen darüber geben. Das Fleisch zur Roulade aufrollen und mit Spießchen fixieren.

Restliche Zwiebeln schälen und achteln, Möhren in Scheibchen und Sellerie in Streifen schneiden.

Rouladen in einem Topf oder kleinem Bräter in Butterschmalz rundum anbraten, aus dem Bräter entnehmen.

Zwiebelwürfel und Tomatenmark im Bratfett anbraten, Sellerie und Möhren zugeben. Nach kurzem Anbraten mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und Fond zugeben.

Aufkochen lassen, Rouladen einlegen, Deckel auflegen und ca. 1 ¼ Stunden bei 170 ° im Backofen garen. Entweder gelegentlich mit dem Bratensaft begießen oder die Rouladen von Zeit zu Zeit wenden.

Rouladen entnehmen. Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf geben; wenn die Flüssigkeit nicht bereits im Ofen deutlich reduziert wurde, noch etwas einkochen. Etwas von dem abgeseihten Gemüse zugeben, die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden und die Crème fraîche unterrühren.

Nuss-Feta-Dip

Zutaten für 8 Personen

50 g Walnusskerne grob hacken. **6 Stiele Thymian** waschen und die Blättchen von den Stielen streifen. Nüsse in **1 – 2 EL heißem Öl** rösten, Thymian kurz mit andünsten. Auskühlen lassen. **200 g Feta** mit einer Gabel zerdrücken und mit **200 g griechischem Sahnejoghurt (10% Fett)** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und die Nuss-Thymian-Mischung unterrühren.

Lachsaufstrich

Zutaten für 8 Personen

200 g geräucherter Lachs würfeln und pürieren. **5 Stiele Dill** waschen und fein schneiden. **350 g Doppelrahmfrischkäse** mit **100 g Schlagsahne** und **4 TL Sahnemeerrettich** verrühren. Lachs und Dill unterrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Italienischer Brotsalat

Zutaten für 6 Personen

1 Baguette, gewürfelt
200 g scharfe Salami
200 g Rucola
250 g Kirschtomaten
250 g Champignons
40 ml heller Balsamico
Olivenöl
Salz
2 Zweige Rosmarin
100 g geriebener Parmesan
Pfeffer



Zubereitung:

Etwas Olivenöl mit einem Rosmarinzweig in einer Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Salami grob in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Dann zum Abkühlen auf Krepppapier geben. In die schon heiße Pfanne noch ein wenig Olivenöl und das in Würfel geschnittene Baguette geben. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und putzen und mit Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer würzen. Die krossen, abgekühlten Brotwürfel und die Salamichips zum Rucola geben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss die Champignons vierteln, in Butter kurz anbraten und unterheben. Den Parmesan hobeln und auf den Salat streuen.

Rinderrouladen mit Backpflaumen-Speck-Füllung



Zutaten für 4 Personen

4 Rouladen vom Rind à 150 g
4 kleine Zwiebeln
250 g gewürfelter Speck
6 Backpflaumen
Senf
100 g Knollensellerie
2 Möhren
Salz, Pfeffer, Butterschmalz