

7. Mannebacher Krimi-Dinner

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



Erbsen-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

80 g Lauchzwiebeln
2 Chilischoten
je 1 EL Koriander- und Kreuzkümmelsamen
6 Stiele Basilikum
400 g Rinderhack
Salz
Pfeffer
250 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Stängel Zitronengras
100 g Kartoffeln (mehligkochend)
20 g frischer Ingwer
3 EL Erdnussöl
200 ml Brühe
400 ml Kokosmilch
400 g Erbsen
2 EL Rapsöl
1 EL Szechuanpfefferkörner
3-5 EL Sojasauce
1 EL Schwarzkümmelsamen



Zubereitung:

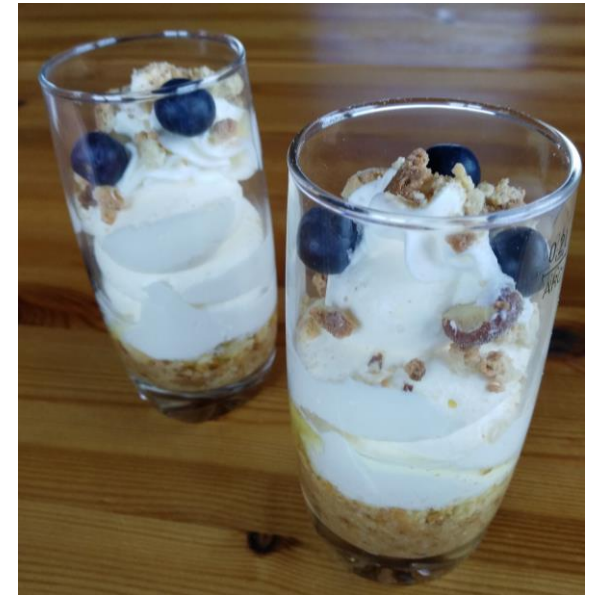
Lauchzwiebeln putzen, fein schneiden, Chilis fein hacken, Koriander- und Kreuzkümmel in Pfanne ohne Öl rösten, dann im Mörser zerstoßen, Basilikum fein hacken. Alles mit dem Hack vermengen, salzen, pfeffern. Zu kleinen Kugeln formen, mindestens 2 Stunden kühlen.

Inzwischen Zwiebeln, Knoblauch abziehen, würfeln. Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen, Rest sehr fein schneiden. Kartoffeln schälen, fein reiben. Erdnussöl im Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras und

Limoncello-Mousse mit Cantuccini

Zutaten für 10 Portionen

150 g Cantuccini
200 ml Limoncello
400 g Schlagsahne
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
100 g Zucker
Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 Päckchen Vanillesoßenpulver
(ohne Kochen)
100 g Heidelbeeren
1 Gefrierbeutel



Zubereitung:

Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und die Cantuccini mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel, bis auf 2 EL zum Verzieren, in zehn Gläser verteilen. 100 ml Likör darüber träufeln.

Für die Creme 200 g Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone, Zucker, 100 ml Likör, Zitronenschale und -saft mit dem Schneebesen des Rührgerätes glatt rühren. Soßenpulver unterrühren. Sahne unterheben. Creme in einen großen Spritzbeutel füllen, in die Gläser füllen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. 200 g Sahne steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Tuffs auf die Creme spritzen. Mit Heidelbeeren und restlichen Bröseln bestreuen.



Zubereitung:

Mehl und Butter verkneten. Kalt stellen. Filet abtupfen und in 4 Stücke schneiden. Medaillons einzeln in einen Gefrierbeutel legen, mit einem Stieltopf sehr flach klopfen. Nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen. Parmesan reiben. Fleischscheiben jeweils auf einer Hälfte mit einigen Basilikumblättchen, Pinienkernen und der Hälfte des Parmesans belegen. Überklappen und jeweils mit 3 Scheiben Schinken fest umwickeln. Evtl. feststecken. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in schräge Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite kräftig anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten fertig garen. Pfanne beiseite stellen.

Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Bratfett in der Pfanne mit ¼ l Wasser, Wein und Sahne lösen. Aufkochen und Brühe einrühren. Bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln. Den Spargel ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben und mitgaren.

Soße aufkochen und die Mehlbutter hineinrühren. Unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Spargel abtropfen lassen. Alles anrichten. Mit Parmesan garnieren.

Ingwer ca. 4 Minuten anbraten. Kartoffeln dazugeben, kurz mitbraten. Brühe und Kokosmilch angießen, zugedeckt 20 Minuten köcheln. 300 g Erbsen dazu geben, alles 10 Minuten offen köcheln, dann fein pürieren.

Rapsöl in großer Pfanne erhitzen, Hackbällchen darin ca. 6 Minuten rundum braten. Pfeffer, übrige Erbsen, Sojasauce zur Suppe geben, erhitzen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hackbällchen und Schwarzkümmelsamen garniert servieren.

Gefüllte Champignons

Zutaten für 6 Personen:

12 mittelgroße Champignons
100 g Schinkenspeck
100 g frischer Spinat
150 g Frischkäse mit Paprika
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Die Pilze putzen und feucht abreiben. Die Stiele heraustrennen und fein hacken. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Den Spinat putzen, waschen und fein hacken. Den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 °) vorheizen. Den Frischkäse mit den gehackten Pilzstielen, Speckwürfeln und Spinat mischen.

Den Knoblauch schälen und dazu drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Pilzköpfe füllen und mit Paprikapulver bestreuen. Die Pilze auf ein Backblech setzen, das Öl darüber träufeln und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Warm servieren.

Reichen Sie zu den gefüllten Pilzen einen Dip aus Kräuterfrischkäse und Joghurt, mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Wintersalat mit gebratenem Feta

Zutaten für 8 Personen:

500 g gemischter grüner Salat
200 g getrocknete Softfeigen
100 g Walnusskerne
100 ml dunkler Balsamico-Essig
1-2 EL Honig
Salz
Pfeffer
6-7 EL Olivenöl
200 g Feta
3 TL Mehl

Zubereitung:

Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Feigen vierteln. Nüsse grob hacken.
Für die Vinaigrette Essig, Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren. 4-5 EL Öl kräftig unterschlagen



Feigen und Nüsse in die Vinaigrette geben. Feta in dünne Scheiben schneiden. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl leicht abklopfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Feta darin in 2 Portionen unter Wenden goldgelb braten. Herausnehmen.

Salat und Nussvinaigrette mischen. Den Fetakäse grob zerbröckeln und auf dem Salat anrichten.

Filet-Saltimbocca im Parmamantel

Zutaten für 4 Personen:

1 EL Mehl
1 EL Butter
500 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
4 Stiele Basilikum
100 g Parmesan
2 EL Pinienkerne
12 Scheiben Parmaschinken
500 g grüner Spargel
3 EL Öl
400 g feine Bandnudeln
1/8 l trockener Weißwein
150 g Schlagsahne
1 TL Gemüsebrühe
evtl. Holzspießchen
Backpapier