

# 5. Mannebacher Krimi-Dinner

---



Bücherei im Alten Rathaus, Niederhadamar  
[www.koeb-niederhadamar.de](http://www.koeb-niederhadamar.de)

---

# Meerrettich-Lachs-Happen

---

## Für 4 Personen

200 g Joghurt Frischkäse  
1 EL Meerrettich (Glas)  
3 Stiele Dill  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
100 g geräucherter Lachs  
12 Pumpernickel-Taler

Frischkäse und Meerrettich verrühren. Dill waschen, gut trocken schütteln und fein schneiden. Etwas zum Garnieren übrig lassen.

Unter die Frischkäsecrem rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Lachs, bis auf 1 Scheibe, auf die Brottaler verteilen. Creme draufspritzen.

Die übrige Scheibe Lachs in Streifen schneiden und damit und mit dem Dill die Brottaler garnieren.



# Kartoffelsuppe mit Knusperspeck

---

## Für 4 Personen

100 g Frühstücksspeck  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 kleines Bund Suppengrün  
500 g mehligkochende Kartoffeln  
2 EL Öl  
1 – 2 EL Brühe  
1 Lorbeerblatt  
1 TL getrockneter Majoran  
3 Stiele Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat  
4 TL saure Sahne

Speck in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Suppengrün putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

1 EL Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün und Kartoffeln ca. 5 Minuten andünsten. Mit ca. 1 l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren. Mit Lorbeer und Majoran würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

1 EL Öl erhitzen und den Speck darin knusprig braten.  
Petersilie waschen und hacken. Suppe vom Herd nehmen. Lorbeer entfernen.  
Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelsuppe  
mit Speck, Petersilie und jeweils 1 TL saurer Sahne anrichten.



## Radicchio mit Weintrauben und Haselnuss-Feta

### Für 4 Personen

1 Kopf Radicchio  
250 g kernlose Weintrauben  
¼ Fenchelknolle  
4 getrocknete Aprikosen  
400 g Feta-Käse  
1 Ei  
2 EL Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
4 EL Öl  
3 EL Orangensaft  
1 EL Weißweinessig  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer



Salat waschen, trocken schleudern, putzen. Radicchioblätter in feine Streifen schneiden.  
Weintrauben waschen und halbieren.  
Fenchel waschen, putzen, Strunk entfernen. In feine Streifen hobeln.  
Aprikosen würfeln.  
Alles mischen.  
Feta diagonal halbieren. Ei verquirlen. Feta-Ecken erst in Mehl, dann in Ei, zum Schluss in den Nüssen wälzen. Panade gut andrücken. 2 EL Öl erhitzen und Feta darin von jeder Seite goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Orangensaft, Essig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen, restliches Öl (2 EL) darunter schlagen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat träufeln. Nuss-Feta darauf anrichten.

## Schweinemedallions mit Kartoffel-Käsekruste

---



### Für 6 Personen

700 g Schweinefilet  
Salz und Pfeffer

#### Kruste:

300 g Kartoffeln  
150 g Bergkäse  
½ Bund Petersilie  
1 Ei  
Muskatnuss

#### Sosse:

150 ml Sahne  
1-2 EL körniger Senf

#### Außerdem:

2 EL Butterschmalz zum Anbraten

Für die Kruste die Kartoffeln waschen und knapp gar kochen, abkühlen lassen und pellen. Kartoffel und Käse reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Unterrühren. Das Ei unterrühren. Die Massen mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Filet in 12 gleich dicke Medallions schneiden. Salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Medallions von beiden Seiten kurz anbraten. Einzel in eine flache Auflaufform setzen. Die Kartoffel-Käse-Masse darauf verteilen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten garen. Für die Soße den Bratensatz mit der Sahne lösen, den Senf einrühren und kurz aufkochen.

# Rahmwirsing

---

## Für 4 Personen

1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 1 kg)  
Salz  
50 g Speckwürfel  
2 EL Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
1 EL grüne Pfefferkörner  
Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Wirsing, putzen, waschen, den Strunk herausschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser zehn Minuten bissfest kochen, abschrecken, abtropfen lassen.

Den Speck in heißer Butter zwei Minuten goldbraun anschwitzen. Brühe und Sahne angießen, die Pfefferkörner zufügen.

Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Den Wirsing unterschwenken, zwei Minuten heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und servieren.

---

# Amarena-Schokocreame-Cups

---

## Für 6 Personen

180 g Zartbitterschokolade  
100 g Mascarpone  
200 g Sahne  
3 EL Puderzucker  
10 Cookies  
100 g Amarenakirschen

Schokolade grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Mascarpone und Schokolade verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, einen Teil zum Verzieren beiseite stellen, den Rest unterheben.

Kekse, bis auf 2 Stück, fein zerbröseln, in 6 Dessertgläser verteilen. 6 Kirschen für die Garnitur beiseitelegen. Einige Kirschen und jeweils etwas Flüssigkeit auf die Brösel geben. Mit Creme und übrigen Kirschen auffüllen. Mind. 2 Stunden kühlen.

Vor dem Servieren die restlichen Kekse fein zerbröseln, auf die Creme-Cups streuen. Mit einem Spritzer Sahne und den beiseitegelegten Kirschen garnieren.

