

3. Mannebacher Krimidinner

Rezepte



Tequila Sunrise

Zutaten für ca. 15 Gläser:

300 ml Ananassaft

2 Flaschen Orangensaft

2 Flaschen Sekt

Grenadine Sirup

¼ l Rum oder Tequila

Eiswürfel

Säfte mit Rum mischen. Gläser halb damit füllen. Mit Sekt auffüllen und einen Spritzer Grenadine Sirup hinzugeben. Kurz umrühren. Nach Belieben mit Eiswürfel auffüllen.

Linsencremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

200 g rote Linsen

1 Möhre

1 Stange Lauch

$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle

1 kleine Selleriestange

2 - 3 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel

1 - 2 Knoblauchzehen

$\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

1 getrocknete Chilischote

Salz

Pfeffer

100 g Sahne

Zitronensaft

Balsamico

Die Linsen mit Wasser bedecken und kurz einweichen.

Möhre, Lauch und Sellerie fein würfeln.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Gemüsewürfel darin andünsten, die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen. 2 Minuten anbraten, dann die Linsen dazugeben. Salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe angießen. Lorbeerblätter und Chilischote hinzufügen und zugedeckt in 20 bis 30 Minuten absolut weich kochen.

Sahne angießen, das Gemüse mit dem Pürierstab zerkleinern, bis die Suppe schön gebunden ist. Noch einmal kurz aufkochen und mit Zitronensaft und Balsamico abschmecken. Zum Schluss Schnittlauchröllchen dazugeben.

Strozzapreti mit rotem Pesto

Strozzapreti = Priesterwürger

Die italienische Geistlichkeit galt früher als äußerst verfressen. Strozzapreti konnten schon mal den einen oder anderen Plälaten beim Herunterschlingen der köstlichen Dinger im Halse würgen. Daher der Name!



Zutaten für 4 Personen:

500 g Strozzapreti

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (340 g)

2 - 3 Knoblauchzehen

100 g Parmesan am Stück

75 g gesalzene Macadamia-Nüsse

1 Bund Thymian

Paprika Edelsüß

Salz, Pfeffer

Reichlich Salzwasser aufkochen.

Tomaten abgießen, dabei das Öl auffangen.

Knoblauch schälen, fein würfeln.

Parmesan und Tomaten grob würfeln.

Thymian waschen und abzupfen.

Nudeln im ca. 15 Minuten garen.

Nüsse, Parmesan, Tomaten, Knoblauch und 8 - 10 EL

Tomatenöl pürieren. Pesto mit Pfeffer, Paprika und wenig Salz abschmecken.

Nudeln abgießen und ein Teil des Nudelwassers auffangen.

Ca. $\frac{3}{4}$ des Pestos, $\frac{1}{4}$ l Nudelwasser und $\frac{3}{4}$ des Thymians unter die Nudeln mischen. Auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Thymian garnieren. Das übrige Pesto dazureichen.

Endiviensalat mit Lachsröllchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Endiviensalat
- 2 säuerliche Äpfel
- 200 g Knollensellerie
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 150 g Vollmilchjoghurt
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 125 ml Orangensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 EL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Scheiben Räucherlachs à 50 g
- 100 g Meerrettich-Frischkäse

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Äpfel und Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft verrühren.

Joghurt mit Orangenabrieb und -saft, Salz, Pfeffer Zucker und Olivenöl verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zur Hälfte unter die Salatsauce rühren.

Lachsscheiben nebeneinander auf ein Brett legen, Frischkäse mit restlichem Schnittlauch glatt rühren und auf die Lachsscheiben streichen.

Aufrollen und in kleine Röllchen schneiden.

Salat mit Apfel, Sellerie und dem Dressing mischen und mit den Lachsröllchen auf Tellern anrichten.

Bœuf bourguignon

Zutaten für 8 Personen:

- 1,5 kg Rindfleisch (Keule)
- 400 g geräucherter durchwachsener Speck
- 300 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 - 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl

$\frac{3}{4}$ l Rotwein (z. B. Burgunder)
8 EL Marc de Bourgogne (franz. Tresterbrand alt. Cognac)
4 Zweige Rosmarin
1 Bund Oregano
4 Lorbeerblätter
500 g Möhren
500 g Champignons

Fleisch trocken tupfen und in Würfel (5 x 5 cm) schneiden.
Speck in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen
und ebenfalls grob würfeln.

Speck in einem Bräter auslassen und herausnehmen.
Butterschmalz in heißem Speckfett erhitzen und das Fleisch
darin portionsweise ca. 5 Minuten kräftig anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen. *Gesamtes* Fleisch, Speck,
Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und ca. 5
Minuten weiterbraten. Mehl darüber stäuben und 3 - 4
Minuten anschwitzen.

Rotwein und Marc de Bourgogne angießen und den
Bratensatz unter Rühren lösen. Rosmarin und Oregano
waschen. Etwas Oregano zum Garnieren beiseite legen.
Übrige Kräuter und Lorbeer zum Fleisch geben.

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.
Nach ca. 45 Minuten nach und nach $\frac{3}{4}$ l Wasser zugießen.

Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Pilze
putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Beides zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten schmoren.
Abschmecken, anrichten und mit dem restlichen Oregano
garnieren.

Mousse au chocolat



Zutaten für 4 Personen:

200 g Zartbitterkuvertüre

50 g Zartbitterschokolade (mind. 50 %)

250 g Sahne

2 Eier

40 g Zucker

2 EL Orangenlikör

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre glatt rühren und etwas abkühlen lassen. Schokolade fein hacken. Sahne steif schlagen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 20 g Zucker und Likör cremig aufschlagen. Nacheinander etwas Kuvertüre, Sahne und Eischnee in die Eimasse rühren. Reste nach und nach unterziehen, ebenso die Schokoladenraspel. Creme in eine tiefe Auflaufform füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Stunden kalt stellen.

Zum servieren Mousse mit einem Löffel abstechen und mit Sahne oder Vanillesoße servieren.