

AvD - Männerkochen (Vergnügliches Kochen unter Laien)

Menüfolge

Feldsalat mit Walnüssen (vorgewaschen) für 4-5 Pers.

Zutaten:	
150 g Feldsalat	durchsehen, 1x waschen und schleudern
3 EL weißer Balsamicoessig 9 EL Walnußöl Salz, Pfeffer, Zucker o.Süßstoff	Dressing mit dem Schneebesen verrühren
Walnüsse	halbieren, über den angerichteten Salat streuen

Kartoffelsuppe mit gedünsteten Äpfeln und Blutwurstwürfeln für 4-6 Pers.

Zutaten:	
2 Zwiebeln	würfeln
2 Knoblauchzehen	klein schneiden
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden, etwas Grün für die Garnitur zurücklegen
in 50 g Butter	anschwitzten,
500 g Kartoffeln	würfeln und zufügen
mit 650 ml Wasser 1 EL gekörnte Hühnerbrühe 1 EL gekörnte Gemüsebrühe 1/2 EL Fondor	auffüllen und ca. 20 min. köcheln lassen, danach pürieren und mit
100 ml Sahne, Dalz, Pfeffer, Maggi	abschmecken
1 Elstar Apfel	schälen, entkernen und in Würfel schneiden
in 30 g Butter	anschwitzten
100 g Blutwurst	in kleine Würfel
Kartoffelsuppe mit Apfelstückchen, Blutwurstwürfel und Frühlingszwiebelringen garnieren.	

Schollenfiletrolle für 4-6 Pers.

500 g Schollenfilet	mit Zitronensaft beträufeln, auf die blanke Seite einer Alufolie legen
mit Pfeffer und Fondor	bestreuen
125g roher Lachs 125g Räucherlachs	pürieren
1 Ei, Pfeffer, Fondor, Salz	unter die Fischmasse rühren und abschmecken
1/2 Bund Dill	hacken und unter Fischmasse rühren
Masse im vorderen Drittel des Schollenfilets das Lachsgemisch als Rolle legen , mit Hilfe der Alufolie aufrollen, mit Butterflocken belegen, Alufolie schließen. Die Seitenränder der Folie eindrehen und hochstellen.	
Rolle in kochendes Wasser legen und 20-25 Minuten garen. Mit Elektromesser in Scheiben schneiden.	

Dazu servieren wir: Salzkartoffeln, Krabbensauce und Blattspinat

Krabbensauce	
1 Beutel skandinavische Krabbensuppe (Maggi) in 300 ml Wassser 100 ml Sahne	mit Schneebesen verrühren und 3 min. köcheln lassen, mit
1-2 EL Noylli Pratt Salz, Pfeffer, Fondor	abschmecken
1/2 Bund Dill	hacken und untermischen

Blattspinat	
2 Zwiebeln	würfeln
2 Knoblauchzehen	würfeln
in 50 g Butter	goldgelb anschwitzen
4- 6 EL Wasser	hinzufügen und Zwiebeln garen
450 g Blattspinat, tiefgekühlt	zufügen und mit
Muskat, Pfeffer, Fondor, Salz und 1/8l Sahne	abschmecken, etwas köcheln lassen
Rübenkrautsauce	
125 g Mascarpone 2 EL Rübenkraut 5 TL Whisky 3 TL Zitrone	alles miteinander verrühren
Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit der Sauce übergießen	
Pralinenmousse-Terrine gefroren für 10 Pers.	
Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen	
100g zartbitterer Feodora Schokolade	würfeln und in
3 EL Wasser und 1TL Pulverkaffee	bei geringer Hitze schmelzen
100g Nougat	würfeln, hinzufügen und schmelzen
50 g Krokant	unterheben
3 Eigelb und 1EL Zucker	nach und nach schaumig aufschlagen
Schokoladencreme	unter die Eicreme ziehen, erkalten lassen
1/8 l Sahne	steif schlagen und unterheben
3 Eiweiß	steif schlagen und unterheben
alles in die Form füllen und gefrieren lassen. Terrine mit aufgeschlagenem Vanilleeis, Kakao, Puderzucker und Rum servieren. Mit Krokant bestreuen.	