



Männerkochen 2004

am 21. März 2003

 [Fotogalerie hier klicken](#)

Menue:

Pumpnickelthaler mit Räucherforellenmus

Blutwurstravioli in Majoransauce
mit geschmorten Schalotten

Lammstelze
mit Weißwein und Wurzelgemüse geschmort

Mangostrudel mit Rieslingschaum
und Kürbiskerneis



[Rezepte hier klicken](#)

Das Team des Restaurants "Galerie Palette" hatte seinen freien Montag Abend geopfert, um uns, dem AvD-Club Wuppertal das Männerkochen zu ermöglichen.

Maitre Ernst Brusberg, sein Kollege Ingo Kluckluck, und vom Service Denka Lorenz und Fiorito Giacinto, sowie Randa Benai in der Küche waren bestens vorbereitet.

Nach dem alten Startrezept wurde dann wir folgt verfahren:

Man nehme ein Glas Prosecco und gieße es vorsichtig in den Koch.

Und dann ging es los !!!



Peter Rudolph und Sebastian Treibholz beim Gemüseschneiden



Es klappt noch nicht richtig, der Profi Kluckluck zeigt wie es geht.



Küchenchef Ernst Brusberg zeigt den richtigen Umgang mit der Blutwurst (für die Ravioli).



Briefing in der Küche, alle hören konzentriert zu.

Aller Anfang ist schwer.
Sebastian Treibholz lernt schnell.



Dr. Hans J. Thiemeyer hat immer seine Milch dabei.

Karin Duhse wurde sofort und eindeutig als nicht dem männlichen Geschlecht zugehörig identifiziert. Sie mußte im Vorraum bleiben und tröstete sich mit Mineralwasser



gaseuse.



Denka Lorens vom Palette-Team erfüllte die mit Abstand wichtigste Tätigkeit – Gläser nachfüllen.



Mit Können und Einsatz jederzeit bei allen Tätigkeiten einzusetzen ist Manfred Oprée.



Für den Linkshänder Hansgeorg Rosin mußte der Kartoffelschäler umgebaut werden.

Solch eine Hilfe hatten wir noch nie: Randa Benai vom Palette-Team spülte zwischendurch im Handumdrehen alle Kochgeschirre.



Peter Rudolph und Frank Achtsnichts übernahmen die Nudelmaschine, eine recht diffizile Aufgabe.



Frank Duhse und Frank Achtsnichts bei der arbeitsaufwendigen Ausformung der Blutwurst-Ravioli.

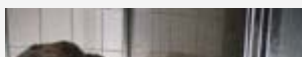


Küchenchef Ernst Brusberg präsentiert die fast fertige Vorspeise

Erste Vorbereitungen für den Hauptgang, Palette-Koch Ingo Kluckluck beobachtet Hansgeorg Rosin und Georg Hesse



Wolfgang Hessler hatte sich bereits beim Gemüseschneiden als Profikoch geoutet und ging äußerst souverain mit den Lammstelzen und dem Gemüse um.



Das von Frank Duhse und Frank Achtsnichts vorbereitete Amuse Goel war inzwischen dringend nötig, waren inzwischen doch alle Beteiligten recht hungrig. Erstaunlich war nur, daß nur etwa halb so viele Portionen später offiziell auf Platten gereicht wurden, wie zuvor produziert worden waren.

Auch Männer können Naschkatzen sein.



Ingo Kluckluck zeigt Dr. Hans J. Thiemeyer, Manfred Oprée und Hansgeorg Rosin einen besonderen Trick mit Eiern.



Sachkundig geht Manfred Oprée mit dem sehr dünnen Strudelteig um



So sieht der Strudel nach dem Rollen und vor dem Garen im Backofen aus.



Brot wird geschnitten und ein großes Menue steht unmittelbar vor seinem Beginn.



Ein letzter prüfender Blick, Wolfgang Hessler hat alles perfekt gemacht.



Die Drillinge werden noch einmal gekonnt gewendet.



Die Teller werden perfekt vorbereitet und dekoriert.



Die Schlacht ist geschlagen, nicht die Gallier, sondern die Teutonen sitzen beim Mahl.
Allgemeine Zufriedenheit macht sich breit, das Essen ist hervorragend gelungen, der Chefkoch wird nicht verprügelt.



Besonders wertvoll das Lob der inzwischen eingetroffenen Damen



Das verwöhnte Team der Palette hat einen Riesenspaß gehabt und findet das Resultat des AvD- Männerkochens ebenfalls gut.



Neu war diese spezielle Art einen Verdauungstrunk einzunehmen. Ein „Alter Schneider Korn“ aus dem Holzfaß, als Gruß des Hauses



Wenn der Partner knapp zwei Meter groß ist, dann will das Tandemtrinken wohl geübt sein.



Das Dessert war dann der krönende Abschluß.
Alle Akteure dürfen wieder mitmachen.

Der AvD-Club Wuppertal bedankt sich ganz herzlich bei der Geschäftsleitung und vor allem beim Team der Galerie Palette für die großzügige Unterstützung, die kluge Planung und die geduldige Anleitung. Wir haben wieder einiges dazugelernt und hatten riesigen Spaß.

Die Rezepte unseres Menüs

M E N Ü

Pumpernickelthaler mit Räucherforellenmus

*

Blutwurstravioli in Majoransauce
mit geschmorten Schalotten

*

**Lammstelze
mit Weißwein und Wurzelgemüse geschmort**

*

**Mangostrudel mit Rieslingschaum
und Kürbiskerneis**



Pumpnickeltaler mit Räucherforellenmus

1 Stk Rolle Pumpnickeltaler
200g geräucherte Forellenfilets
2 Stk Schalotten
etwas Schmand
etwas Salz und Pfeffer zum Abschmecken
etwas Dill zum Garnieren

- Forellenfilets mit Schalotten und Schmand in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten
 - mit Salz und Pfeffer abschmecken
 - Masse mit einem Spritzbeutel auf die Pumpnickeltaler dressieren
 - mit einem Dillzweig garnieren
-



Blutwurstravioli in Majoransauce mit geschwenkten Schalotten

Zutaten für den Teig für 10 Portionen

250g Mehl
5 Stk Eigelb
1 Stk Vollei
etwas Olivenöl
etwas Grieß
etwas Salz
evt. kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung

500g Blutwurst

Zutaten für die Sauce

0,5l Brühe (Geflügel- oder Gemüsebrühe)
5 Stk Schalotten
1 Stk Knoblauchzehe
0,5l Sahne
etwas gekochte Kartoffeln zum Binden
40 g Butter
etwas Salz und Pfeffer zum Abschmecken
etwas Olivenöl zum anbraten
1 EL Majoran

Zutaten für die Schalotten

150g Schalotten
etwas Olivenöl zum Braten
etwas Salz und Pfeffer zum Würzen

- für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Kuhle drücken, Eigelb, Vollei, Salz und Grieß hineingeben und zu einem festen Teig verkneten (ggfs. etwas Wasser hinzufügen; kann auch schon am Vortag zubereitet werden)
- fertigen Teig in Frischhaltefolie packen und mind. 2 Std im Kühlschrank ruhen lassen
- für die Füllung Blutwurst kurz in heißes Wasser tauchen und Naturdarm entfernen
- Blutwurst in ca. 0,5cm - 1cm dicke Scheiben schneiden
- für die Sauce Schalotten und Knoblauch in Scheiben schneiden
- Zutaten in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe auffüllen und aufkochen
- nun mit Sahne auffüllen, köcheln lassen und mit den durchgepressten Kartoffeln binden (bei Bedarf passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Anrichten beiseite stellen)
- jetzt den Ravioliteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen
- Hälfte des Teiges mit Wasser bestreichen, andere Hälfte mit Blutwurstscheiben belegen
- Teig zusammenklappen etwas andrücken und Ravioli ausstechen
- auf einer bemehlten Unterlage bereithalten oder sofort in Salzwasser kochen (Ravioli können auch eingefroren und im gefrorenen Zustand gekocht werden)
- Olivenöl in eine Pfanne geben, Schalotten anbraten, würzen und auf ein Sieb geben (ganz nach Geschmack können die Schalotten mit gehackter Petersilie gemischt werden)
- jetzt die Majoransauce aufkochen und den gehackten Majoran hinzufügen
- Ravioli aus dem Wasser nehmen und im Teller anrichten
- Sauce darüber geben, die Schalotten mittig auf die Ravioli anrichten



Lammstelze in Weißwein mit gebratenen Drillingen

Zutaten für 10 Portionen Lammstelzen

10 Stk Lammhaxen
 etwas Olivenöl
 1kg Gemüse
 Möhren, Schalotten, Sellerie, Knoblauch
 1l Weißwein
 1l Brühe
 Butter zum Aufmontieren
 etwas Salz und Pfeffer zum abschmecken
 1 Ei Blattpetersilie
 1 Stk Gewürzbeutel
 Pfefferkörner, Thymian, Rosmarin

Zutaten für Drillinge

40 Stk Drillinge
 etwas Olivenöl
 etwas Salz
 etwas Rosmarin
 etwas Thymian
 etwas Kümmel
 etwas Fleur de Sel

Zubereitung der Lammstelzen

- Lammstelzen in Olivenöl rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Gemüse hinzugeben und andünsten
- mit Brühe und Weißwein auffüllen, Gewürzbeutel hinzugeben
- im Ofen bei 190°C garen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst
- Fleisch und Gemüse ausstechen, warm stellen, den Sud auf ca. 1l reduzieren lassen
- Sud mit Butter aufmontieren, gehackte Petersilie hinzufügen, abschmecken
- Gemüse mittig anrichten, die Stelze darauf stellen, Sauce über das Fleisch geben

Zubereitung der Drillinge

- Drillinge in Salzwasser kochen
 - Gewürzbeutel aus Rosmarin, Kümmel, Thymian zu Kartoffeln geben
 - Kartoffeln pellen, halbieren und in Olivenöl braten
 - vor dem Anrichten mit Fleur de Sel bestreuen
-



Mangostrudel mit Rieslingschaum

Zutaten für 2 Strudel á 5 Portionen

- 3 Stk Mango
- 6 Stk Blätter Strudelteig
- etwas Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Msp Curry
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Zutaten für Rieslingschaum

- 2 Stk Eigelb
- 60g Zucker
- 200ml Riesling

Zubereitung der Strudel

- Mangos schälen und in ca. 5mm dicke Streifen schneiden
- etwas Butter in eine Pfanne geben, Mangostreifen hinzufügen, Zucker und Curry drüberstreuen und alles anschwanken
- Streifen in ein Sieb zum Abtropfen geben
- 1 Blatt Strudelteig auf ein Küchentuch geben und mit Butter bepinseln, jetzt das nächste Strudelblatt draufgeben und ebenfalls mit Butter bepinseln
- Vorgang nochmals wiederholen, sodass drei Schichten entstehen
- Mangostreifen auf Strudelteig geben und einen ca. 2cm breiten Streifen an einer Längsseite bilden
- Strudelteig mit Hilfe des Tuches zu einer Rolle formen, die Enden umschlagen und den Strudel mit Butter bepinseln
- Strudel im vorgeheizten Ofen 20 min bei 220°C backen

Zubereitung des Schaums kurz vor Ende der Backzeit

- Zutaten in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad aufschlagen
- Strudel in Rauten schneiden, auf dem Teller anrichten, Schaum hinzufügen und mit Puderzucker bestäuben

 [zurück](#)

[zurück nach oben](#)