

Vorspeise: Kürbissuppe mit saurer Sahne

Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis ca. 2 –2,5 Kg
- 1 mehlig kochende Kartoffel
- 2 Ltr. Gemüsebrühe
- 0,2 Ltr. Weisswein
- 0,2 Ltr. Saure Sahne
- 3 Stck. Schalotten oder eine große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 El. Butter
- 1 El. Tomatenmark
- 1 große Prise Currypulver
- 1 TL geriebener Ingwer
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung :

1. Kürbis mit heißem Wasser waschen und abbürsten, die Kerne entfernen und das Fleisch mit der Schale in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf heiß werden lassen, alle Gemüsewürfel 2-3 Minuten anschwitzen. Ingwer und Currypulver untermischen. Danach mit Wein ablöschen und Gemüsebrühe angießen. (Gemüse soll nur mit der Brühe bedeckt sein) Tomatenmark dazu. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Kürbissuppe mit dem Stabmixer pürieren und die saure Sahne untermixen. Bei Bedarf die Suppe mit etwas Brühe verdünnen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Kürbissuppe mit etwas Kürbiskernöl servieren.

Hauptspeise: Pfälzer Rotweinsteaks mit Rohgerösteten

Zutaten für 6 Personen:

6 Schweinerückensteaks à 180g
Butterschmalz, Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 rote Chilischoten
3 EL Butter
Kräuterzweige zum garnieren

Für die Soße:

10 rote Zwiebeln
3 EL Tomatenmark
300 ml Pfälzer Rotwein
450 ml Bratenfond
Speisestärke zum Binden
3-4 EL Rotweinessig

Für die Beilage:

1,2 kg festkochende Kartoffeln nicht so riesige (Länge ca. 6 - 7 cm; Breite ca. 3 cm)
Salz und Pfeffer NB
frische Rosmarinzweige

Zubereitung:

Hauptspeise

1. Die küchenfertigen Steaks unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.
Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
Die Chilischoten halbieren, entkernen und waschen.
2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin braten, salzen, pfeffern, herausnehmen und warm stellen.
3. Die Zwiebeln ins verbliebene Bratfett geben und kurz braten. Das Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen und mit dem Bratenfond aufgießen. Die Soße zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden, mit Zuckerrübensirup und Rotweinessig süßsauer abschmecken, salzen und pfeffern.
4. Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Chilischoten darin kurz braten.
5. Die Schweinerückensteaks dekorativ anrichten, mit der Soße überziehen, mit den Chilihälften belegen, mit Kräuterzweigen garnieren und mit Rohgerösteten sofort servieren.

Beilage

1. Geschälte Kartoffeln mit Pommesschneider, Hobel oder Messer in Würfel schneiden. Diese dann in Butterschmalz braten. Zum Schluss einen Deckel drauf legen bis Kartoffelwürfel durchgegart sind. Zeitbedarf ~20 Minuten. Zum Schluss salzen, pfeffern und frische fein gehackte Rosmarinzweige über die Kartoffeln geben.

Dessert: Vanilleeis mit flambierten Feigen

Zutaten für 6 Personen:

10 - 15 Stück gut gereifte Pfälzer Feigen
2 EL Butter
1 - 2 EL Zucker (je nach Geschmacksvorliebe)
1 kg Vanilleeis
1 Schnapsglas Stroh-Rum 80 %

Zubereitung:

Die Feigen waschen u. mit Küchentuch trockentupfen.
Stiele der Feigen abschneiden (die Außenhaut bleibt dran)
Feigen in ca. 5 mm starke Ringe scheiden
Butter in der Pfanne zergehen lassen u. danach die Feigenringe zugeben.
Kurz erhitzen und darauf achten, dass die Ringe die Form behalten.
Zucker und Stroh-Rum darüber geben u. flambieren. Der Zucker karamelisiert beim flambieren.

Eis portionieren und mit flambierten Pfälzer Feigen servieren.

Kochabend MKCM am 18.08.2016

Einkaufsliste:

10 - 12 Stück gut gereifte Pfälzer Feigen
1 TL geriebener Ingwer
6 rote Chilischoten
10 rote Zwiebeln
3 Stck. Schalotten oder eine große Zwiebel
1,2 kg festkochende Kartoffeln nicht so riesige (Länge ca. 6 - 7 cm; Breite ca. 3 cm)
1 mehlig kochende Kartoffel
1 Hokkaido Kürbis ca. 2 –2,5 Kg
2 Zehen Knoblauch
frische Rosmarinzweige bringt Jürgen

1 kg Vanilleeis
Butterschmalz,
Butter
0,2 Ltr. Saure Sahne

6 Schweinerückensteaks à 180g

200 ml Weisswein
300 ml Pfälzer Rotwein
450 ml Bratenfond
2 Ltr. Gemüsebrühe
3-4 EL Rotweinessig
Zuckerrübensirup