

10. Kochabend am 21.02.2013

Menü:

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella

Gefüllte Schweineschnitzel

Äpfel in Weinteig

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 6 Personen: 6 Fleisch- oder Strauchtomaten, 3 Schalotten, 4 Zehen Knoblauch, 1 Bund Basilikum, 6 EL Olivenöl, 250 g Mozzarella gerieben, 1 Baguette oder Ciabatta, Salz, Pfeffer (schwarz oder weiß)

Zubereitung:

Das Baguette, ein Bauernbaguette oder Ciabatta (großer Durchmesser ist vorteilhaft) in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Pinsel die Brotscheiben dünn von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und ca. 3-4 Minuten im auf 220° C vorgeheiztem Backofen (Ober-/Unterhitze) kross werden lassen.

Die Tomaten vierteln, entkernen und den Strunk herausschneiden. Den Rest würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln würfeln und hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, 3 EL Olivenöl zugeben und kurz ziehen lassen.

Die Knoblauchzehen leicht an einer Seite der Brotscheibe reiben. Da die Brotscheiben kross sind, kann man den Knoblauch leicht darauf raspeln. Danach sollten noch ca. 2 Knoblauchzehen übrig sein, diese durch eine Knoblauchpresse drücken und zu den Tomaten geben. Das Basilikum klein hacken und ebenfalls zu den Tomaten geben. Nochmals gut verrühren und auf den Brotscheiben verteilen.

Den schnittfesten, geriebenen Mozzarella auf dem Belag verteilen und noch mal bei 220° C in den Backofen schieben, bis der Käse verlaufen ist.

Gefüllte Schweineschnitzel

Zutaten für 6 Personen: Füllung: 100 g Kalbsleberwurst, 3 gestrichene EL Semmelbrösel, 3 EL Sahne, je ein EL klein geschnittene EL Petersilie und Schnittlauch, 1½ gehäufte TL Paprikapulver mild, Salz, Pfeffer

Außerdem: 2 EL Mehl mit 1 Prise Salz zum Bestäuben und Öl zum Braten.

Zubereitung:

Bei diesem Rezept kann man entweder dick geschnittene Schnitzel, oder etwas größere dünne Schnitzel verwenden, da eine Tasche zum Füllen benötigt wird. Bei etwa 1-2 cm dicken Schnitzeln, vorsichtig mit einem Messer eine Tasche ins Fleisch schneiden. Dünne lange Schnitzel kann man auf einer Hälfte mit der Füllung bestreichen, einmal zusammen klappen und mit Holzspießchen feststecken.

Für die Füllung in einer kleinen Schüssel zuerst die Kalbsleberwurst mit Sahne, Paprikapulver und Semmelbröseln vermischen. Die kleingeschnittenen Kräuter hinzu geben. Zuletzt nach Bedarf salzen und gut mit Pfeffer würzen.

Die Schnitzel auf beiden Seiten kurz in Mehl, mit etwas Salz gewürzt, wälzen. In einer Pfanne in heißem Öl auf jeder Seite langsam etwa 4-5 Minuten braten.

Für die Soße den Bratenansatz mit Wasser loskochen. Zum Binden etwas Tomatenmark, etwas Paprikapulver, 2 TL Mehl in etwas Wasser verquirlt, unter den Bratensatz einrühren und einmal gut aufkochen lassen. Danach noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Äpfel in Weinteig

Zutaten für 6 Personen: 3 Äpfel, 100 g Mehl, 2 EL Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker. 3 Eier, 175 ml Weißwein, eine Prise Salz, Öl zum Ausbacken, Zucker und Zimt zum Besteuben

Zubereitung:

Eier in Dotter und Eiweiß trennen. Wein und Dotter verschlagen, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Mehl nacheinander zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Teig etwas ruhen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Scheiben schneiden, in den Weinteig tauchen und in Öl ausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen und noch warm servieren.