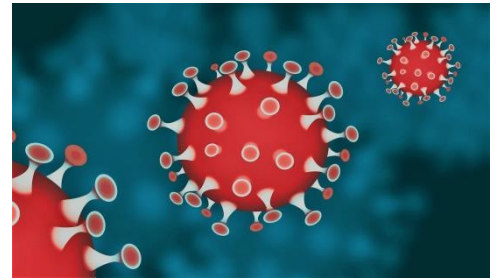


Närrisches Corona-Menü mit Dampf zur on-line-Sitzung der DJK Karnevalabteilung



Alle Rezepte sind für 4 Personen kalkuliert.

Vorspeise: **Carpaccio vom Handkäs mit anner Mussik un rote Zwibbele**
(Mit bestem Dank an André Choquet von der Vinothek am Rhein)

Wichtig: Den Handkäs am Stück einfrieren, damit er leichter dünn geschnitten werden kann.

Zutaten:

250 g Handkäs
50 g Honig
50 g Senf
50 ml O-Saft
150 ml Öl
2-3 Rote Zwiebeln
Kümmel, Salz, Pfeffer

Garnitur: etwas Feldsalat und Kirschtomaten

Den Handkäs mit einem sehr scharfen Messer in ganz dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller gefächert auflegen. Honig, Senf, O-Saft und Öl mit dem Zauberstab aufmixen und mit Salz und Kümmel würzen.

Den Handkäs damit marinieren und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln und auf dem Carpaccio verteilen.

Mit Feldsalat und Kirschtomaten garnieren.



Weinvorschlag: Ein Riesling vom Weingut Wendel
Ein Silvaner vom Weingut Annenhof

Hauptgericht: Eine Karre Mist – beinahe vier-farb-bunter Auflauf

Auflaufform: ca. 20 x 30 cm sollte ausreichen

Zutaten:

400 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Traubenkernöl
1 St. Lauch
1 Ds. Champignons (oder auch frisch)
1 kl. Ds. Mais
3 St. Fleischtomaten (Kerne und Inneres entfernen)
0,25 l Sahne
8 Scheib. Kräftiger Käse z. B. Comté oder Gruyère
0,25 l Weißwein trocken
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Chili, Paprika nach Geschmack

Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden.

Tomaten fein würfeln

Pilze schneiden, wenn nicht schon so in der Dose ;-)

Hackfleisch anbraten und würzen.

Auflaufform dünn mit Traubenkernöl auspinseln.

Dann die Zutaten in der Form schichten:

1. Fleisch
2. Lauch
3. Champignons
4. Tomaten
5. Mais

würzen nach persönlichem Geschmack (verträgt schon etwas!)

Wein und Sahne mischen, aufgießen und

das Ganze mit dem Käse abdecken.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Auflauf auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten garen. Evtl. noch mit der Grillstufe etwas gratinieren.

Wer's ganz gesund haben will: dazu passen Blattsalate.

Weinvorschlag: Ein Frühburgunder vom Weingut Bernhard Grünwald
Ein Chardonnay vom Weingut Ewen

Dessert: Früchtchen im Weinteig

Zutaten: 2 Bananen in Scheiben
Ananas in keinen Stücken
1-2 säuerlicher Apfel, geschält in Spalten
200 g Mehl
80 g Zucker
Prise Salz
2 Eier
0,25 l fruchtigen Weißwein
125 ml Milch
Zitronensaft
Vanille
Zimt
Puderzucker
Öl/Fett zum Frittieren



Das Obst vorbereiten
aus Mehl, Milch, Salz, Zucker, Eiern und Wein einen nicht zu
dünnflüssigen Teig herstellen. Mit Vanille, Zimt und Zitronensaft
leicht aromatisieren.

Das Fett/Öl erhitzen, Temperatur mit einem Holzkochlöffelstiel
prüfen!
Die Früchte mit einer Gabel durch den Teig ziehen und sofort ins
heiße Fett geben. Gold-braun ausbacken, mit einem Schaumlöffel
aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.
Auf dem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Weinvorschlag: Ein Muskateller vom Weingut Michael Grünwald
Ein „Burgfräulein“ vom Weingut Hildegardishof.

*Frisch, gewagt, lasst uns beginnen!
Den Kochlöffel gemeinsam schwingen.
Den Herd geheizt, die Töpfe klappern,
dabei natürlich einen schlabbern.
Denn jeder Koch, der muss versagen,
wenn Durst beim Kochen ihn sollt' plagen.
Der Geschmack geht vor die Hunde,
Lustlosigkeit mach schnell die Runde,
Drum seid wie wir gut vorbereitet!
Bevor ihr dann zur Tat schnell schreitet!
Dampft das Menü in vielen Töpfen,
der Schweiß tropf wild von allen Köpfen!
Da muss der gute Tropfen her,
sonst geht da plötzlich gar nix mehr.
Und wenn dann nach des Essens Freude,
Ruhe einkehrt, im Gebäude...
und ihr den Wein im Kopfe fühlt,
Dann ruft die Frau, damit die spült!*

Viel Erfolg und guten Appetit!