

Rezepte der Männerkochgruppe für den Empfang des Pastorenpaares Schimmelpfeng am 10. März 2018

Lachs-Ei-Mousse

Zutaten:

375 g Räucherlachs, 2 ½ hartes Ei, 312 ½ g Crème fraîche
Salz , Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Ei hart kochen und anschließend kalt abschrecken. Schälen und kleinschneiden.
Räucherlachs in kleine Würfel schneiden.

Beide Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Crème fraîche glattrühren und das Lachsmousse unterheben. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken!

Forellen-Mousse

Zutaten (für 8 Personen):

250 g Forellenfilets, 250 g Mascarpone, 6 Tl Zitronensaft, 6 Essl. Kapern, 1 Bund Dill oder Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Dill oder Petersilie kleinhacken, dann alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme verrühren. Eventuell mit Milch etwas dünner machen. Bis zum Verzehr dann mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Karotten-Ingwer-Mousse

Zutaten:

400 g Karotten, 100 g Kartoffeln, 200 g Äpfel, 200 ml Gemüsebrühe, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 EL frischer Ingwer, fein gewürfelt, Rapsöl, 5 EL Maismehl, 1 EL Weißweinessig, abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone, Meersalz schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen; Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Karotten und Kartoffeln schälen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch grob zerkleinern.

Karotten und Kartoffeln groß zerkleinern, in einen Topf geben und die Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Kochen bringen und 20 Minuten garen, bis alles weich ist. Dann das Wasser abgießen und alles gut zerstampfen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in eine Pfanne geben und in etwas Rapsöl 5 Minuten glasieren.

Die Zwiebel-Ingwer-Mischung warm unter die gestampfte Masse heben und mit Maismehl, Essig sowie Zitronenabrieb und Zitronensaft gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Feta – Mousse

- Fetakäse (500-600gr),
- 2-3 Gläser getr. Tomaten in Öl,
- Butter (250-400gr),
- Harissa (scharfe arabische Würze aus der Tube,
- Knoblauch (2-3 Zehen)
- Oregano.

Das ist schon alles. Gewürzeinsatz nach persönlichem Geschmack.

Aber die harte Arbeit besteht darin, die Masse mit einem Stabmixer gut zu vermischen