

DAS PERFEKTE VERBÄNDE WINNER

Rezeptesammlung



Hier fanden die Dinner statt:



29.09.2012

S-Bar, Uffenheim



07.10.2012

Dorfscheune, Geckenheim



27.10.2012

LKG, Uffenheim

Vorspeisen

Früchtchen im Speckmantel:

- 1 Pkt. Ananas
- 1 Pkt. Datteln
- 1 Pkt. Pflaumen
- 3 Pkt. Bacon

Zubereitung

Nehmen sie so viele Früchte, wie sie möchten. Jede Frucht mit 0,5-1 Scheibe Bacon einwickeln. Befestigen sie den Bacon mit einem Zahnstocher und ab damit auf den Grill. Tolles salzig-süßes Erlebnis.

Avocadocremekracker:

Zutaten für 25 Kracker

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 Avocado | 1 EL Zitronensaft |
| 2 Knoblauchzehen | Pfeffer, Salz |
| 50g saure Sahne | 1 Packung Ritz Kracker |

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen schälen und klein schneiden oder im Thermomix häckseln.
2. Danach alle Zutaten dazu geben und mit dem Schneebesen oder Thermomix kräftig verrühren, sodass eine breiige Masse entsteht! Vorsicht, darf nicht zu flüssig sein.
3. Mit einem Teelöffel oder einer Spritztüte den Brei auf den Kracker geben und mit frisch gemahlenen Pfeffer servieren.

Tipp: Die Kracker max. 1 Std. vor dem Servieren bestreuen, sonst weichen diese durch.

Lachsfrischkäsecremekracker

Zutaten für 30 Kracker

10 Cocktailtomaten

70g Frischkäse natur

50g saure Sahne

50g Lachs

frischer Dill

Pfeffer, Salz

1 Packung Ritz Kracker

Zubereitung:

1. Lachs in sehr kleine Stückchen schneiden oder mit dem Thermomix zerhackeln.
2. Danach alle Zutaten dazu geben und mit dem Schneebesen oder Thermomix kräftig verrühren, sodass eine breiige Masse entsteht! Vorsicht, darf nicht zu flüssig sein.
3. Mit einem Teelöffel oder einer Spritztüte den Brei auf den Kracker geben und mit einem Dillzweigchen servieren.

Tipp: Die Kracker max. 1 Std. vor dem Servieren bestreichen, sonst weichen diese durch.

Hauptspeisen

Desserts

Hot Brownies (mit flüssigem Kern)

Zutaten:

50g Zartbitterschokolade,
grob gehackt

1 EL Butter (oder Mar-
garine)

1 Beutelchen Instant-Es-
presspulver

1 EL Zucker

1 Ei

4-5 gehäufte EL Mehl

3 Stückchen Schokolade
nach Belieben

Zubereitung:

Etwas Wasser in einen kleinen Topf füllen und zum kochen bringen. Die Hitze etwas herunter schalten. Die zerhackte Zartbitterschokolade und die Butter (oder Margarine) in eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad langsam unter Rühren schmelzen lassen.

Das Espressopulver in etwa einem Esslöffel heißem Wasser auflösen. Mit dem Zucker zur Schokoladenmasse geben und ungefähr 5min rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Schokomasse von der Kochstelle nehmen und weitere 5min auskühlen lassen.

Währenddessen das Ei mit den Rührhaken des Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Mehl und die Schokoladenmasse zugeben und kurz vermengen, bis eine zähe, klebrige Masse entstanden ist.

Ein Muffinblech ausfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. In die drei ausgefetteten Mulden nun je einen gehäuften Esslöffel Teig geben, dann je ein Schokostückchen hinein drücken. Mit dem restlichen Teig bedecken.

Die Brownies im Ofen bei 175° (Umluft, mittlere Schiene) etwa 12-15min backen. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut Sahne oder Vanilleeis.

Cookiescreme

Zutaten:

200 g Schlagsahne

250 g Naturjoghurt

250g Magerquark

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

2 EL Zucker

1 Dose Pfirsiche – optional

1 Paket Kekse (Cookies Classic, 225 g mit 40% Schokolade)

Zubereitung:

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben und darin zerbröseln.

Die Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

Joghurt und Quark miteinander glatt rühren und mit etwas Zucker abschmecken.

Anschließend zuerst die Schlagsahne, dann vorsichtig die Pfirsiche unterheben.

Abwechselnd mit den Kekskrümeln in eine Glasschüssel schichten, dabei mit Cookies beginnen und enden. Gute 2 Stunden kühl stellen.

Wenn man die Creme als Tortenfüllung verwendet, muss man 5-6 Stunden mit dem Anschneiden warten, erst dann ist die Creme fest genug.

Man kann auch gut die Pfirsiche gegen Kirschen oder Bananen austauschen oder zur Weihnachtszeit das Dessert mit Spekulatius und etwas Zimt probieren.

Für besondere Anlässe kann man das Dessert auch portionsweise in Gläser schichten.

Dauer: ca. 20 Minuten

Schokobanane:

Zutaten:

Bananen

Schokolade (Tafelschokolade oder z.B. alte Osterhasen)

Zubereitung:

Die Banane mitsamt der Schale der Länge nach einritzen und die Schokolade (Menge je nach Geschmack) hineinstecken. Die Banane in die nicht mehr glühenden, aber heißen Kohlen legen und warten, bis die Schale schwarz wird. Die Schokolade ist dann geschmolzen und die Banane schön weich.

Dauer: ca. 5 Minuten

Cocktails

African Dream:

Zutaten:

- 6 cl Orangensaft
- 4 cl Maracujanektar
- 6 cl Ananassaft
- 4 cl Amarula
- 2 cl Wodka

Zubereitung:

Cocktailglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

Amarula und Wodka dazu.

Mit den Säften auffüllen. Shaken!

Je nach Geschmack kann man mit den Säften variieren.

Als Amarulaersatz kann man Baileys oder Dooleys verwenden.

Egyptian:

Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curacao
- 12 cl Orangensaft
- 2 cl Mandelsirup
- 2 cl Zitronensaft (frisch)

Zubereitung:

Cocktailglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

Wodka, Blue Curacao, Mandelsirup und Zitronensaft dazu.

Mit Orangensaft auffüllen. Shaken!

