

Rezept Kochabend 25. Februar 2022



Geschjier-Chuchi

Gruppe 4

Vorspeise

Smørrebrød mit Krabben

Die tollen Smørrebrød schmecken einfach himmlisch. Einige geniale Rezepte mit wenig Aufwand.



Zutaten

Schnittlauch
Crème Fraîche
Zitronensaft
Joghurt (Nature)
Salz
Pfeffer
Nordseekrabben
Radieschen
Schwarzbrot

Und so wirds gemacht:

Schritt 1

Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Einen Teil zum Garnieren beiseitelegen. Crème Fraîche, Zitronensaft und Joghurt, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabben und Schnittlauch untermischen. Radieschen putzen, waschen, in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Brotscheibe diagonal halbieren und mit dem Butter bestreichen, Krabbensalat darauf verteilen. Radieschen auflegen. Brote mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren.

Smørrebrød mit Tatar



Zutaten

Butter mit Salz
Pikant gewürztes Rindertatar
Rote Zwiebeln
Kerbel
Kapern
Oel
Senf (Honigsenf)
Worcestershiresauce
Pfeffer
Salz
Schwarzbrot

Und so wirds gemacht:

Schritt 1

Rote Zwiebel schälen und zusammen mit den Kapern sehr fein hacken. Mit dem Rindertatar, dem Oel, dem Senf, der Worcestershiresauce, dem Pfeffer und dem Salz gut verrühren.

Schritt 2

Brotscheibe diagonal halbieren und mit dem Butter bestreichen, Tatar darauf verteilen. Grob gemahlener Pfeffer und Rote Zwiebelringe auflegen.

Variation zum Rezept: Das Tatar kann noch mit Cognac und Sardellenfilet verfeinert werden. Zusätzlich kann das Smørrebrød mit einem Wachtelei garniert werden.

Smørrebrød mit Roastbeef



Zutaten

Butter mit Salz

Rucola

Scheiben Roastbeef

Grob gemahlener Pfeffer

Gewürzgurke gewürfelt

Petersilie gehackt

Remoulade

Schwarzbrot

Und so wirds gemacht:

Schritt 1

Petersilie abrausen, trockenschütteln, und fein kacken. Gewürzgurke fein würfeln.

Schritt 2

Brotscheibe diagonal halbieren und mit dem Butter bestreichen, Rucola verteilen. Die Remoulade und die fein gewürfelte Gewürzgurke und das Roastbeef auflegen. Anschliessend mit grob gemahlenem Pfeffer und Petersilien gehackt verfeinern.

Hauptgang

Rødkål med sprængt flæsk og glaserede kartofler



Zutaten für 4 Personen:

- 1-1 ½ kg Schweinsnierstück mit Schwarte
oder
- 1-1 ½ kg Kotelettfleisch mit Schwarte
- Marinade nach Art des Hauses

Zubereitung

- Arbeitszeit ca. 45 Minuten
- Ruhezeit ca. 2-3 Stunden
- Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde (für das Schweinsnierstück)
- *Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten (für das Kotelettfleisch)*

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in parallele Streifen schneiden. Nur soweit hineinschneiden, dass die Fettschicht berührt wird.

Den Braten marinieren und 2-3 Stunden ruhen lassen.

40-45 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze, dann noch einmal 5-10 Minuten bei hoher Temperatur (nur Oberhitze) braten. Den Braten 15 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt.

Variante:

Eine Platte mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen und so 2 Stunden liegen lassen. Nur die Schwarte darf im Wasser liegen.

Den Braten leicht salzen, aber kräftig Salz zwischen die Schwartenstreifen reiben. 3 Lorbeerblätter zwischen die Schwartenstreifen stecken. Den Braten leicht pfeffern, etwas Kümmel dazugeben. Den Braten auf einen Rost setzen, etwas Wasser in die Reine geben.

Eineinhalb Stunden bei 180 °C Ober-/Unterhitze, dann noch einmal 10 Minuten bei hoher Temperatur braten. Den Braten 15 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt.

Dazu passen braune Sauce, Rotkohl und glasierte dänische Kartoffeln.

Dessert

Røisalamande med kirsebærsovs

Weihnachten in Dänemark? Ohne Risalamande undenkbar. Der Mandelmilchreis wird mit geschlagenem Vollrahm, gehackten Mandeln und Vanillezucker verfeinert und schmeckt toll. Traditionell wird außerdem eine ganze Mandel darin versteckt. Wer sie findet, bekommt ein kleines Geschenk.



Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Milchreis
- 2 l Milch
- 2 TL Salz
- 2 Vanilleschoten oder 50 g Vanillezucker
- 160 g gehobelte Mandeln
- 800 ml Vollrahm
- 4 Portionen Kirschkompott oder Kirschsauce

Zubereitung

Milch mit dem Reis zum Kochen bringen.

Auf kleiner Stufe 30min. köcheln lassen, immer wieder Umrühren.

Den Milchreis kalt stellen.

Den Rahm steif schlagen und unter den abgekühlten Milchreis heben.

Die gehobelten Mandeln unterrühren

Den Kirschkompott oder die Kirschsauce auf den kühlen Mandelmilchreis geben und servieren.