

**Für die Männer, zunächst zum letzten Mal, ein rustikales  
Abendmahl!**  
**7.März 2011**

**Hähnchenspieße mit Schwarzkümmel auf pikantem  
Papayasalat**

**Senfschaumsuppe**

**Kartoffel-Lauch-Gratin mit Kabeljau**

**Wiener Schnitzel Dreierlei**

**Birnentarte mit Ziegenkäse und Senfdressing**

# Hähnchenspieße mit Schwarzkümmel auf pikantem Papayasalat

(Für 6 Portionen)

2 unreife Papaya a' 400 g  
3-5 EL Limettensaft  
1 Chilischote  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Salz  
1 TL brauner Zucker  
300 g Hähnchenbrustfilet  
4 EL Maismehl  
1 TL Schwarzkümmel  
2 Eiweiß  
½ Bund Koriandergrün  
200 ml Öl

1. Die Papayas schälen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in feine Stifte hobeln und in einer Schüssel mit dem frisch gepressten Limettensaft mischen. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne, schräge Scheiben schneiden. Chili und Frühlingszwiebeln zu den Papaya geben, mit Salz und braunem Zucker würzen. Beiseitestellen.
2. Für 12 Spieße das Hähnchenbrustfilet in 2 cm große Würfel schneiden. Maismehl, Salz und Schwarzkümmel mischen und auf einen Teller geben. Das Eiweiß leicht aufschlagen und auf einen Teller geben. Hähnchenwürfel zunächst in Eiweiß, dann in Maismehl wenden. Vom Koriander die Blätter abzupfen, grob hacken und unter den Salat heben.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel darin rundherum in ca. 4 Minuten goldbraun backen. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf 12 Spieße stecken und mit Papayasalat servieren.

# Senfschaumsuppe

(für 4 Portionen)

2 EL Butter  
150 g Rote Bete  
2 EL Rotweinessig  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 TL grober Senf  
150 g Schalotten  
50 g Kartoffeln  
150 ml Weißwein  
500 ml Gemüfefond  
250 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
4 Stiele Kerbel  
4-5 EL mittelscharfer Senf

1. Butter in kleine Stücke schneiden und 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Rote Bete schälen und sehr fein würfeln. Essig, 2 EL Öl und den groben Senf verrühren. Rote Bete untermischen und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die Schalotten fein würfeln. Kartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin bei mittlerer Hitze andünsten. Kartoffelscheiben dazu geben und 1 Minute andünsten. Weißwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Fond und Sahne dazugießen und 15 Minuten offen bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbelblättchen abzupfen. Rote Bete abtropfen lassen, mit dem Kerbel mischen. Senf und kalte Butter zu der Suppe geben und mit dem Schneidstab schaumig aufmixen. Die Suppe auf Suppenteller füllen, die Rote Bete hineingeben und sofort servieren.

# Kartoffel-Lauch-Gratin mit Kabeljau

(für 4 Portionen)

700 g mittelgroße fest kochende Kartoffeln

Salz

600 g Lauch

60 g Butter

Pfeffer

100 g Weißbrot

4 Stiele Dill

500 g Kabeljaufilet

1 EL Zitronensaft

250 g Schmand

3 EL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)

Butter für die Form

1. Kartoffeln ca. 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Abgekühlte Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Lauch putzen und das Weiße und Hellgrüne in 2 cm dicke schräge Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und das Brot fein zerbröseln. Die feinen Dillästchen von den Stielen zupfen und hacken. 20 g Butter schmelzen, mit Dill und Bröseln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Kabeljau von den Gräten befreien, dann in 3 cm dicke Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Salz würzen. Schmand mit Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Eine Auflaufform (30x25 cm) mit Butter ausstreichen und die Schmandcreme auf dem Boden verteilen. Abwechselnd Kartoffeln, Lauch und Kabeljau einschichten und mit Dillbröseln bestreuen. Die restliche Butter in Flöckchen darüber geben und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten garen. dazu passt Gurkensalat .

# Dreierlei vom Wiener Schnitzel

(für 4 Portionen)

40 g Rauke  
160 g Semmelbrösel  
70 g frischer Meerrettich  
4 dünne Kalbsschnitzel, a' 150 g aus der Keule, Nuss oder Oberschale  
6 Eier  
4 EL Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
80 g gesiebttes Mehl  
500 g Butterschmalz  
1-2 Zitronen

1. Vorbereitung für alle drei Varianten: Rauke waschen, abtupfen. Rauke und 50 g Semmelbrösel in einem Küchenmixer in 3-5 Minuten zerkleinern, bis die Masse hell-grün ist. Meerrettich putzen, schälen und fein reiben. Meerrettich mit 2 Eiern leicht verquirlen. Fleischscheiben in je 3 Stücke schneiden. 4 Eier mit 4 EL angeschlagener Sahne leicht verquirlen und auf 2 Schüsseln verteilen.
2. Für die klassische Panade: 4 kleine Schnitzel leicht mit Salz und Pfeffer würzen, danach in Mehl wenden, durch die Eier ohne Meerrettich ziehen und kurz abtropfen lassen. Schnitzel in den Semmelbröseln ohne Rauke wenden, Panade leicht andrücken.
3. Für die Rauke-Panade: 4 Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und leicht abtropfen lassen. Schnitzel in der Rauke-Panade wenden, Panade leicht andrücken.
4. Für die Meerrettich-Panade: restliche Schnitzel leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Schnitzel in Mehl wenden, dann durch die Eier mit Meerrettich ziehen. Kurz abtropfen lassen. Schnitzel in den Semmelbröseln ohne Rauke wenden, Panade leicht andrücken.
5. Ofen auf 100 Grad vorheizen. Butterschmalz in einer großen breiten Pfanne erhitzen. Schnitzel nacheinander in 2-3 Portionen schwimmend in dem heißen Schmalz rundum goldbraun braten, dabei die Pfanne die ganze Zeit behutsam hin und her bewegen. Schnitzel nach ca. 2 Minuten wenden und ca. 1 Minute weiterbraten. Schnitzel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf einem Backblech im Ofen warm halten. Alle Schnitzel so weiter verarbeiten. Dazu passen Kartoffelsalat und Zitronenspalten.

# **Birnentarte mit Ziegenkäse und Senfdressing**

(für 2 -4 Portionen)

2 Platten Blätterteig, TK 22x10 cm  
3 Stiele Thymian  
2 EL Ahornsirup  
2 EL Zitronensaft  
1 EL grober Senf  
½ - 1 EL scharfer Senf  
40 g durchwachsener Speck  
1 reife Birne  
100 g Ziegenfrischkäserolle  
Butter zum Bearbeiten

1. Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Thymianblättchen von den Stielen zapfen und grob hacken. Ahornsirup, Zitronensaft und beide Senfsorten verrühren. Den Thymian dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Speck sehr fein würfeln. Die Birnen in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse mit den Händen zerkrümeln.
3. Eine Tarteform (22x24 cm) leicht mit Butter ausfetten. Die Blätterteigplatten übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken.
4. Birnen, Speck und Käse auf dem Teig verteilen, mit der Hälfte des Dressings beträufeln, kräftig pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Dann auf die 2. Schiene von unten stellen und mit zugeschaltetem Grill weitere 2-3 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen, mit restlichem Dressing beträufeln und servieren.