

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Gut vorbereitet – Anregungen für das Weihnachtsmenü

Ein Festessen bereite ich zumeist in Etappen vor, da ich erst am Heiligabend ab 13.00 Uhr beruflich bedingt, die Muße finde zu kochen. Folglich nutze ich den Vorabend schon, um einiges vorzubereiten.

Kräuterroulade

Zutaten:

2 Essl. Butter
2,5 Essl. Mehl
175 ml. Milch
3 große Eier
40 gr. Parmesan /Gouda
3 Essl. frische gehackte
Kräuter
Salz, Pfeffer
Füllung:
150 bis 200 gr.
Räucherlachs
150 gr. Schmand
1 Essl. Dill sowie Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Butter im Kochtopf schmelzen, Mehl einrühren und zu einer dicken Paste kochen, 175 ml Milch einrühren und das ganze schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Parmesan/Käse und den gehackten Kräutern sowie Salz und Pfeffer einrühren. Die Masse abkühlen lassen. Währenddessen das Eiklar fest schlagen und anschl. unterheben. Auf einem 28x33 cm großen Backblech verteilen und bei 180 Grad 12 bis 15 Min. backen, vom Backpapier lösen, erkalten lassen. Für die Füllung den Räucherlachs zerkleinern, mit Schmand, Dill, Salz, Pfeffer würzen. Die Füllung auf der Rolle verstreichen und aufrollen. Vorsichtig kühlen, später in Scheiben schräg aufschneiden. Eine alternative Füllung bestände z.B. aus Schmand, Schnittlauch, ½ kleinen Dose Spargel und 2 gekochten gehackten Eiern, sowie Salz und Pfeffer.

Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle

Zutaten für 3 Pers.:

1 Hähnchenbrust
3 Essl. Mehl
3 Eier
1,5 geh. Essl. Parmesan
¾ Essl Paniermehl
Salz, Pfeffer, ggf.
Paprika
Öl oder Butterfett zum
Braten

Zubereitung:

Das doppelflüglige Bruststück halbieren und jede Hälfte in 3 Stücke teilen. Einen tiefen Teller mit Mehl füllen und in einen weiteren die Eier mit dem fein geriebenen Parmesan und dem Paniermehl sowie den Gewürzen verschlagen, so dass die Masse die Konsistenz eines Pfannkuchenteiges aufweist. Nun die Fleischstücke zunächst in Mehl von allen Seiten wenden und anschließend in der Käse-Eimasse. Sofort im heißen Fett in der Pfanne je nach Dicke der Stücke 7 bis 10 Min beidseitig braten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Tipp: Die gebratenen Stücke sollten im Ofen warm gehalten werden. Auf einem Bett aus geschmolzenen Tomaten (Tomaten kreuzweise einschneiden und im Ofen garen und mit Frühlingszwiebelröllchen sowie Kräutern, Pfeffer und Salz würzen) sehen die Hähnchenbrustteilchen sehr lecker aus und mit Reis wird daraus eine leckere und leichte Festtagsmahlzeit.

Und noch ein Tipp: Will man das Fleisch erst kurz vor der Mahlzeit zubereiten, so kann man jedoch das Portionieren des Fleisches und das Herstellen der Ei-Panade bereits vorher erledigen.

Übrigens: Diese Rezeptanregung stammt von unserem Nachbarn und Kunden Norbert Sausmikat. In seinem Restaurant „Wolfskrug“ in Klein Wittensee bietet er seinen Gästen sowohl Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle als auch Lammfiletplätzchen in ähnlicher Zubereitung an. Und wie es immer so ist, hat ein guter Koch seine Rezepte im Kopf und in den Fingern, sprich genaue Mengenangaben sind kaum zu entlocken. So habe ich mich durch Ausprobieren an die Rezeptur herangetastet.



Wittenseer Eierlikör-Flan

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eier	Den Backofen auf 180° C Umluft aufheizen. Alle Zutaten miteinander gut verrühren und auf 6 eingefettet feuerfeste Tassen oder 12 eingefettete Silikonmuffinformen verteilen. Im heißen Wasserbad je nach Inhalt der Förmchen mindestens 30 Min. garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Vorsichtig mit einem Messer aus der Form herauslösen und mit der Oberseite auf einem Teller platzieren. Mit Früchten oder Schokoraspel dekoriert servieren.
1 Becher Sahne (200 gr)	
1 Becher Milch	
2 Essl. Zucker	
75 ml Eierlikör	
1 Teel. Vanille	

Und dazu gibt es dann noch eine gute Tasse ...

Eier-Kaffee

Von 1 Liter Wasser einige Esslöffel abnehmen und in einen Becher geben. Das übrige Wasser zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich 1 Ei und 8 Teel. Kaffeepulver in den Becher geben, mit dem Wasser verrühren und in das kochende Wasser schütten. 3 Minuten kochen



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch einen Kaffeefilter abseihen.

Diese Art der Kaffeezubereitung ergibt einen bekömmlichen Kaffee, der auch bei größeren Veranstaltungen ohne Kaffeemaschine zügig hergestellt werden kann. Es ist schon auffällig das der Kaffee nicht ganz so dunkel ist, denn Schwebteilchen werden an das Eiklar des Eis gebunden - also legiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und gutes Gelingen sowie
frohe Festtage und einen guten Rutsch in's Neue Jahr

Ihre Familie Schröder



Blick auf den Wittensee - über den schneebedeckten Garten

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M