



DAS PERFEKTE LJ-DINNER

Magdalena Schwabegger



28. JUNI 2020

MAGDALENA SCHWABEGGER

Lj-Tragwein

Menükarte

*für das perfekte Landjugend Dinner
am 28. Juni 2020*

Aperitif

APFELCIDER

Vorspeise

ZUCCHINTERRINE

Hauptspeise

DREIERLEI KNÖDEL

Nachspeise

MARTILLENVARIATION

Moizeit!

© druckesest.de - Vorlagen für alle Gelegenheiten



Das perfekte
Landjugend Dinner

1. Vorspeise: Zucchiniterrine auf Erdbeer-Rucola-Salat

Zucchiniterrine

Zutaten	Zubereitung
3Eigelbe	Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers aufschlagen. Zucchini waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Eigelb mit Topfen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Joghurt verrühren. Gelantine ausdrücken und mit 3 EL der Topfenmasse auflösen und unter die restliche Topfenmasse mischen. Schlagobers unterheben. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie und den Zucchinischeiben auslegen. Topfenmasse einfüllen. 4-5Std. kaltstellen.
250g Topfen	
Zitronen, Salz, Pfeffer	
Muskatnuss, Petersilie	
300g Joghurt	
8 Blätter Gelatine	
200ml Schlagobers	
600g Zucchini	
	

Erdbeer-Rucola-Salat

Zutaten	Zubereitung
125g Rucola	Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden.
60g Walnüsse	
250g Erdbeeren	
1 El Apfelessig	
3 El Leinsamenöl	Apfelessig mit Leinsamenöll zu einem Dressing vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Erdbeeren und Walnüsse mit dem Dressing vermischen und zum Schluss den Schafkäse darüber verteilen.
Salz,Pfeffer	
40g Schafkäse	

2. Dreierlei Knödel

Spinatknödel

Zutaten:

200 g durchgepresster, gut ausgedrückter Spinat, 200 g gekochte, kalt passierte Erdäpfel, 100 g geriebene, gesiebte Semmelbrösel, 25 g geschmolzene Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gehackter Knoblauch oder Knoblauchpaste



Zubereitung:

Zuerst Ei, Dotter und Spinat vermischen. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und die Masse etwas rasten lassen. Zu etwa 60 – 70 g schweren Knödel formen und diese in leicht wallendem Salzwasser 20 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. (Die Knödel dürfen keinesfalls kochen, da sie sonst zerfallen!)

Beilagenempfehlung:

Rahmsauce und Parmesan

Tipp:

Noch feiner schmecken diese Spinatknödel, wenn Sie die gekochten Knödel mit Schinkenstreifen belegen, kurz mit Käse überbacken und mit Schnittlauchbutter beträufeln.

Gebackene Speckknödel

Zutaten Erdäpfelteig:

1/2 kg mehliges Erdäpfel, Salz, 1 Prise Muskatnuss, 30 g Butter, 1 Ei, 150 g griffiges Mehl

Zutaten Fülle:

300 g in kleine Würfel geschnittener Speck, feingehackte Zwiebel, Petersilie, etwas Paprika, Kümmel, Salz

Zutaten Überguss:

3-4 1/4 l Milch, 1/4 l Sauerrahm, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g Fett für die Backform

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel schälen, passieren, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit zerlassener Butter, Ei und Mehl zu einem Teig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Grieß dazugeben. (Erdäpfel ganz heiß oder kalt verarbeiten.) Alle Zutaten der Fülle vermischen und kleine Knödel formen, diese im Erdäpfelteig einschlagen, zu Knödeln formen, in eine befettete Backform geben und im heißen Rohr goldbraun backen.

Für den Überguss alle Zutaten verrühren, über die vorgebackenen Knödel gießen und stocken lassen. Nochmals 10 Minuten im Rohr backen.

Tipp:

Dazu serviert man am besten Sauerkraut.

Kaspressknödel

Zutaten	Zubereitung
50g Butter	Semmelwürfel mit Milch anweichen, Zwiebel in Butter glasig anrösten, zu den angeweichten Semmelwürfeln geben, kleinwürfelig geschnittenen Käse und die restlichen Zutaten untermengen.
4 Eier	
125ml Milch (warm)	
250g Käse (kräftig, würzig)	
50g Mehl	
250g Semmelwürfel	
50g Zwiebel	Mit einem Esslöffel Teighäufchen in das heiße Fett setzen, platt drücken und langsam goldbraun backen
2 El Öl	
Schnittlauch, Salz, Petersilie	

3. Nachspeise: Marillenvariation



Macarons

Für ca. 80 fertige Stück	
GRUNDMASSE	
300 g	weiße Mandeln, feinst gerieben und zusätzlich ausgesiebt
300 g	Staubzucker, gesiebt
110 g	Eiklar
110 g	Eiklar
30 g	Zucker
300 g	Zucker
100 g	Wasser
	braune Gel-Lebensmittel-farbe
	goldene Metallic-Lebens-mittelfarbe
SCHOKOLADENCREME	
180 g	Sahne
ZUBEREITUNG	
Geriebene Mandeln und Staubzucker mischen. Wenn diese nicht fein genug sind, in der Moulinette nochmals zusammen mixen, bis ein möglichst feines Pulver entsteht. Die ersten 110 g Eiklar mit diesem Pulver verrühren. Beiseite stellen.	
Die weiteren 110 g Eiklar mit den 30 g Zucker leicht anschlagen.	
Die 300 g Zucker mit dem Wasser auf 116° C aufkochen und in die Eiklar-Zucker-Mischung einlaufen lassen. Kalt schlagen und die Farbe begeben.	
Das Mandel-Zucker-Eiklargemisch begeben und vermischen, bis eine zäh fließende Konsistenz entsteht. In einen Dressierbeutel mit glatter Tülle geben und in gewünschter Größe auf Backpapier oder Dauerbackmatten dressieren. Etwa 15–20 Minuten antrocknen lassen.	

Marillenbuttercreme

200g Butter	Butter aufschlagen, Pudding einrühren, mit Likör und Marmelade abschmecken
250g gekochter, ausgekühlter Vanillepudding	
2 El Marillenlikör, evt. Marillenmarmelade	

Ceescake

Für 1 Tarteform mit ca. 26 cm ø

DINKELMÜRBTEIG

- 250 g Butter
- 125 g Rohrzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 1 Eidotter
- 375 g Dinkelvollkornmehl

SAUERRAHMFÜLLE

- 600 g Sauerrahm
- 50 g Rohrzucker
- 40 g Stärke
- 1 Pr. Salz
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 Ei

AUSSERDEM

- 150 g reife Brombeeren
(oder andere weiche Früchte)
- Pistazien zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Für den MÜRBTEIG Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb verkneten und das Eidotter einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig kalt stellen. Den Teig ca. 3–4 mm dünn ausrollen und in die Tarteform legen. Mit einer aus Alufolie gebastelten Backschale bedecken. Diese dann mit Linsen oder Reis auffüllen und bei 180° C Heißluft ca. 10–15 Minuten blindbacken. Herausnehmen und die „Alutasse“ vorsichtig entfernen. Alternativ zum Blindbacken einen gelochten Tartering verwenden, siehe Hinweis auf Seite 10.

Für die FÜLLE alle Zutaten mit dem Rührbesen schnell zu einer klumpenfreien Masse verrühren und auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen. Die Früchte auf der Sauerrahmfülle verteilen.

Bei 160–165° C circa 30 Minuten weiterbacken, bis die Fülle eine goldgelbe Farbe annimmt. Leicht überkühlen lassen und servieren.

Wer mag, kann die Brombeertarte noch mit Pistazien dekorieren.

(Marillen statt Brombeeren verwenden)

Schoko-Käsekuchen-Muffins

150g Schokolade	Zusammen über Wasserbad schmelzen
30g Butter	
200g Mehl	Die trockenen Zutaten vermischen, danach geschmolzene Schokolade und Buttermilch-Eierrmischung einrühren. Klein geschnittene Marillen unterheben
100g Staubzucker	
2 El Kakaopulver	
Vanille/Zitrone	
1Tl Backpulver	
1/2Tl Natron	
2 Eier	verrühren
200ml Buttermilch	
250g Topfen	Verrühren
1 Ei	
20g Zucker	
20g Stärke	
	Zuerst 2/3 der Muffinsförmchen mit der schwarzen Masse, anschließend die Topfenmasse auf die Förmchen verteilen. Bei 175°C 25min backen

Marillenröster

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER	
500 g	Zwetschken
100 g	Zucker
100 g	Rotwein oder roter Portwein
1	Zimtstange
	Saft einer Zitrone
	Abrieb der Schale einer halben unbehandelten Orange
Für den RÖSTER die Zwetschken halbieren und entkernen. Den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen, Zimt begeben und auf die Hälfte einkochen lassen.	
Zwetschken und Orangenschale zugeben und ca. 10–20 Minuten köcheln lassen. Die Kochzeit richtet sich danach, ob man noch ganze Zwetsch- kenstücke im Röster haben möchte oder nicht. Zum Schluss den Zitronensaft begeben und servieren.	
TIPP: Füllt man den Röster in saubere, dicht schließende Gläser, kann man ihn auch über Wochen lagern.	

(klein geschnittene Marillen statt Zwetschken verwenden)