

# *Gemischter Fleischspieß*

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Krustentiersülze  
mit Aioli und Feldsalat**

Hauptgang

**Gemischter Fleischspieß  
mit Pilzgröstel**

Dessert

**Beerenkompott  
mit Walnuss-Eis**

# Einkaufsliste

## Zutaten für 4 Personen

### Krustentiersülze mit Aioli und Feldsalat

- 50 g Garnelen (frisch oder TK)
- 50 g Shrimps (frisch oder TK)
- 2 Eier
- 0,1 l Hühnerbrühe
- 3 Blatt Gelatine
- Salz
- Pfeffer
- Safranfäden
- Olivenöl
- Balsamico-Creme
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Knolle Fenchel
- 1 roter Paprika
- 100 g Feldsalat
- kaltes Wasser
- 0,1 l trockener Weißwein

### Gemischter Fleischspieß mit Pilzgröstel

- 100 g Lammrücken
- 100 g Hähnchenbrust
- 100 g Roastbeef
- 1 Butterflocke
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Blatt Petersilie (frisch)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Steinpilze (frisch oder TK)
- 100 g Champignons
- 50 g Frühlingslauch
- 100 g vorgekochte festkochende Kartoffeln
- 20 Kirschtomaten

### Beerenkompott mit Walnuss-Eis

- 4 Kugeln Walnuss-Eis
- 100 g Zucker
- Vanillepudding-Pulver
- 1 Vanilleschote
- 100 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 100 g Brombeeren (frisch)
- 100 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 50 g Johannisbeeren (frisch)
- Erdbeeren (frisch oder TK)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 200 ml Erdbeersaft

## Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 kleiner Topf für die Sülze
  - 4 Auflaufförmchen für die Sülze
  - 1 hohes Gefäß für die Aioli

- Für das Dessert
- 4 Cocktailgläser (Martini-Schwenker)
  - 1 Topf für das Kompott

- Für den Hauptgang
- 1 beschichtete Pfanne für das Gröstel
  - 4 große oder 8 kleine Holzspieße
  - 1 Pfanne für das Fleisch

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
  - scharfe Messer
  - 1 sauberes Küchentuch
  - Schneebesen
  - Zauberstab

# Vorspeise

## Krustentiersülze mit Aioli und Feldsalat

### Vorbereitung

Für die Sülze zu Beginn die Zwiebel schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Einen kleinen Topf mit Olivenöl aufstellen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Den Fenchel fein hobeln oder in feine Streifen schneiden und mitdünsten. Eine angebrückte Knoblauchzehe dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen und kurz köcheln lassen. Wer möchte kann das Ganze mit 2–3 Safranfäden verfeinern.

Die Garnelen in Würfel schneiden und zusammen mit den Shrimps in den Topf geben und kurz mitschwenken. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, unter die Krustentiere rühren und in die Förmchen füllen. Wenn man die Sülze über mehrere Tage aufbewahren möchte, sollten die Krustentiere komplett mit dem Fond bedeckt sein.

Für die Aioli die Eigelb, 1 Knoblauchzehe, ein Stück rote Paprika, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab pürieren. Dabei  $\frac{1}{2}$  Tasse Olivenöl langsam einlaufen lassen bis die Aioli schön cremig ist, in kleine Saucenkännchen füllen und in den Kühlschrank stellen.

Notizen

---

---

---

# Vorspeise

## Krustentiersülze mit Aioli und Feldsalat

### Zubereitung

Den Feldsalat waschen, die Strünke entfernen und in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer anmachen.

Den Salat einfach auf die Schälchen mit der Sülze geben und zusammen mit der Aioli servieren.

**Fertig ist die Vorspeise.**

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Gemischter Fleischspieß mit Pilzgröstel

### Vorbereitung

Für das Gröstel (Bratkartoffeln) am besten vorgekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Pilze gegebenenfalls etwas abbürsten oder kurz waschen (vor allem die Pfifferlinge), gut abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen, den Frühlingslauch in Rauten schneiden und alles separat bis zum Braten beiseitestellen.

Für die Spieße das Fleisch jeweils parieren, das heißt von Knochen, Sehnen und Fett befreien, und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Gemischter Fleischspieß mit Pilzgröstel

### Zubereitung

Für das Gröstel eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl aufstellen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Wenn diese etwas Farbe genommen haben, die Pilze in die Pfanne geben, eine Butterflocke für den Geschmack dazugeben und ca. 20 Min. braten. Gegen Ende die Tomaten und den Frühlingslauch kurz mitdünsten.

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine weitere Pfanne mit Öl aufstellen und eine angedrückte Knoblauchzehe hineingeben. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Danach die Spieße noch kurz in den Ofen zum Fertiggaren geben.

Das Gröstel mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine Butterflocke dazugeben und auf den Tellern anrichten. Je 2 kleine Spieße anlegen und mit Blatt Petersilie dekorieren.

**Fertig ist der Hauptgang.**

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Beerenkompott mit Walnuss-Eis

#### Vorbereitung

Für das Beerenkompott verschiedene Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren) waschen, gegebenenfalls das Grün entfernen und halbieren.

Einen Topf auf den Herd stellen und den Erdbeersaft darin erhitzen. Einen Esslöffel Zucker, eine ½ Vanilleschote und etwas Zitronenschale dazugeben. Das Puddingpulver in kaltem Wasser anrühren und den Erdbeersaft langsam damit abbinden bis er sämig ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Beeren in den Topf geben, umrühren und im heißen Sud ziehen lassen. Das Kompott mit dem Saft einer ½ Zitrone abschmecken, abkühlen lassen und in 4 Cocktailgläser füllen.

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Beerenkompott mit Walnuss-Eis

#### Zubereitung

Das Kompott einfach kurz vor dem Servieren mit einer Kugel Walnuss-Eis anrichten und mit frischen Beeren dekorieren.

**Fertig ist das Dessert.**

**Empfehlung:** Zu dem Menü empfehlen wir einen Grünen Veltliner aus Niederösterreich.

Notizen

---

---

---