



1. Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



Kulinarischer Sylvester 2001

mit Heinrich Wächter

und Ulli Pokorra

vom Köche-Club Gelsenkirchen

in der kleinen heimischen Küche von Ulli
mit unserer Moderatorin Tanja



1.Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



1.Tag

Karamalisierte Garnelen mit Tomaten für einen intimen Abend für zwei

- ein Gericht was ich gerne in den Ferienanlagen bei ALDIANA beim Showkochen präsentiere und immer überraschend gut ankommt

Zutaten:

- 1 Schalotte in Würfel schneiden
- 2 Knoblauchzehen zerdrücken
- 16 Garnelen geschält
- 1 Chilischote klein in feine Würfel schneiden
- 2 EL Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebel in dickere Scheiben schneiden
- 12 Kirschtomaten halbieren
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sojasoße
- 100 ml Coca-Cola

Olivenöl erhitzen
Schalotten und Knoblauch zugeben anschwitzen
und nun die Garnelen zugeben
kurz anbraten
nun die weiteren Zutaten.
mit Zucker bestreuen
ablöschen mit Sojasoße und Coca-Cola
reduzieren lassen und anrichten

Dazu passen prima Baquette-scheiben,
die man vorher im Ofen kurz aufgebacken hat.



1. Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



Das Auge isst mit **Orangengelee mit Vanille-Minz-Soße**
für 2 Personen

3 Blatt Gelatine einweichen
1 EL Zitronensaft (erwärmen, die Gelatine darin auflösen)
300 ml Fanta-Orange dazugeben und verrühren
portionieren und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vanille-Minz-Soße

1 Zweig Pfefferminze die Hälfte in Streifen schneiden schneiden (andere Hälfte
Garnitur)
½ Vanilleschote längst halbieren und das Mark herauskratzen
2 EL Fanta-Orange
100 g Vanillejoghurt cremig
alles zusammen verrühren

Orangengelee auf einen Teller stürzen
mit der Vanille-Minz-Soße umgeben,
garnieren mit den Minzblättern eventuell mit frischen Himbeeren
(oder von TK Himbeeren eine Fruchtsoße erstellen)



1.Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



2.Tag

Feuriger Spaghetti-Salat

Was an einem Sylvesterabend – auch die müden Vertreter auf die Beine bringt

Nun die Zutaten für 4 Personen

250 g Spaghetti al dente gekocht

- 1 Paprikaschote rot in feine Streifen schneiden
- 1 Frühlingszwiebel in Streifen schneiden
- 2 Chilischoten in feine Streifen schneiden
- 4 Tomaten die eingelegten (bringen das nötige Aroma) in Streifen schneiden
- 2 Gewürzgurken in feine Streifen schneiden

200 g Schinken gekocht in Streifen schneiden

alles zusammen vermengen und folgenden Dressing herstellen

3 EL Estragonessig

5 EL Apfelsaft

1 EL Kapern feingehackt

1 EL Löwensenf

8 EL Olivenöl

verrühren und abschmecken.

Das unter dem Salat heben und ca. 3 Stunden durchziehen lassen,
abschmecken mit Cayennepfeffer.

Anrichten und mit grobgehackter Blatt Petersilie bestreuen



1. Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



Kiwi-Erdbeer-Bowle

Eine einfach zubereitete Bowle ohne Alkohol für 4 Drinks

2 Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden
150 g Erdbeeren waschen, putzen und vierteln

Die Früchte in eine Karaffe geben und mit

½ L eisgekühlte Fanta-Orange und

½ L eisgekühlte Sprite auffüllen

Das Finish;

2 Limetten auspressen und den Saft vorsichtig unterrühren

Und nun die Zielgerade;

Die Bowle in Longdrinkgläser gießen ,

mit Zitronenmelisse dekorieren

und sofort servieren.

Schneller geht's wirklich nicht, oder ?

Für die Kinder könnte man noch Gummibärchen dazugeben.



1. Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



3 Tag

Aprikosen-Möhren-Suppe

die Ulli von der Insel Mallorca mitgebracht hat mit einer Gelinggarantie
Diese kann man auch als Fingerfood servieren,
d.h. füllen Sie diese Suppe in einem Longdrinkglas ein überwältigter Gag.

1 kl.Dose Möhren klein
1 kl.Dose Aprikosen
1 L Gemüsebrühe
1 Ingwer (walnussgroß)
200 g Sahne
2 Chilischoten
Salz, Pfeffer

So nun die Zubereitung;
Möhren und Aprikosen pürieren.
Zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Topf geben
und eine 30 Minuten köcheln.
Ingwer schälen, mit einer Knoblauchpresse auspressen und hineingeben.
Chilischote entkernen und in Stücke schneiden
Sahne hinzufügen, aber nicht mehr aufkochen
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig!!
Garnieren mit Petersilie oder zwei Schnittlauchstangen

Unsere Hotline für das bekannte Sylvesterfondue
www.koeche-gelsenkirchen.com Stichwort Rezepte
Hier können Sie ganz persönliche Dips und Soßen abrufen



1. Vorsitzender
Heinrich Wächter
Scheideweg 1o5
45896 Gelsenkirchen
eMail Heinrich.Waechter@t-online.de
fon 0209-398608 fax 0209-9332229
www.koeche-gelsenkirchen.com



Hier noch einen Cocktail für den morgen danach

So zähmen Sie Ihren Kater

Bloody Mary

für 1 Person;

150 ml	Tomatensaft
2 El	Zitronensaft frisch gepresst
5 cl	Wodka
2 Spritzer	Tabasco
	Schwarzer Pfeffer
1 Prise	Selleriesalz

Tomatensaft, Zitronensaft und Wodka in einem Mixbecher füllen mit gestoßenem Eis gut durchschütteln.

Mit Tabasco, Pfeffer und Selleriesalz würzen.

Durch ein Sieb ins Glas gießen.

Servieren

Übrigens, wenn Sie den Wodka weglassen haben Sie ein Virgin Mary im Glas.

Hier nun noch einen Katerkiller

10 cl	Fleischbrühe
10 cl	Tomatensaft
1 Spritzer	Worcestershire
1 EL	Zitronensaft
	Selleriesalz
	Pfeffer

Garnitur Zitronenscheibe

Alle Zutaten mixen.

In einem Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und mit Zitronenscheibe dekorieren.