

Mein besonderer Dank geht insbesondere an folgende Personen, ohne deren tatkräftige Unterstützung dieses Wohltätigkeitsessen nicht stattgefunden hätte:

Stefan Wiertz	Genussnomade
Ines Halfmann	Stylistin
Thomas Wild	Cafe Wild
Rainer Eickhorn	Daum & Eickhorn
Axel Eversberg	Eversberg GmbH
Rainer Döring	Steuerberater
Reinhard Vetter	Duratec GmbH
Ina Huismann	Helmut Pfeiffer GmbH
Edgar Schmidt	Edgar funkt. Form GmbH
Rolf Harbring	Edeka
Matthias Krings	Früchte Krings
Friedel Schrag	Bäckerei Schrag
Hans Röntgen	Gartenbau Röntgen
Roswitha Halbach	Halbach aus Remscheid

Dèbut-Dienstleistungszentrum Leverkusen
(siehe auch <http://www.kaiserschote.de>)



Eric Weik
Bürgermeister

stadt wermelskirchen
der richtige ort.

RADIESCHEN

Zu einem Wohltätigkeitsessen am 23. 04. 2009 zu Gunsten von Radieschen hatten Bürgermeister Eric Weik und die berühmten Wermelskirchener Stars im Gaumenverwöhnen Stefan Wiertz und Thomas Wild eingeladen.



Diese Broschüre bietet Ihnen die Möglichkeit, Einblicke von diesem Abend zu gewinnen und außerdem mehr über die Rezepte und natürlich über „Radieschen“ zu erfahren.



RADIESCHEN e.V. Wermelskirchen

Der Verein Radieschen wurde auf Initiative des Bürgermeisters der Stadt Wermelskirchen Herrn Eric Weik am 18.12.2006 gegründet.

Zweck des Vereins ist die finanzielle Unterstützung hilfsbedürftiger Schüler in der Übermittagsbetreuung in Kindertageseinrichtungen und Schulen zur Teilnahme am Mittagessen.

In der Übermittagsbetreuung in Kindertageseinrichtungen und Schulen gehört das Mittagessen zum festen Bestandteil der pädagogischen Konzeption. Der Verein ermöglicht durch seinen Zuschuss, dass kein Kind mehr vom Mittagessen ausgeschlossen werden muss.

Der Verein Radieschen unterstützt das bedürftige Kind mit monatlich 30,00 Euro.

Der Verein kann nicht ausschließlich aus Mitgliedsbeiträgen finanziert werden. Um jedem bedürftigen Kind ein warmes Mittagessen zu ermöglichen, ist der Verein auf Spenden angewiesen.

Weitere Informationen dazu findet man auf der Homepage unter www.wermelskirchen.de (Stichwort Radieschen).













Rezepte zum Charity - Event

Spargel Erdbeersalat mit Arganöl - Emulsion

für 4 Personen

200g grüner Spargel

Den Spargel im unteren Drittel schälen und ihn dann in Salzwasser ca. 5 min blanchieren und abschrecken.

In Rauten geschnitten in eine Schüssel geben.

150g Erdbeeren/geputzt & geviertelt

1 Stk. Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden

1 TL grüner Pfeffer/ aus der Lake etwas Salz

Und nun die weiteren Zutaten unterheben.

3 EL Arganöl/ ARGANDOR

1 Stk. Limette/entsaftet

1 Stk. Zitrone/ abgerieben & entsaftet

1 TL Ahornsirup.



1 TL Thymianhonig

2 Tassen Espresso/ heiß

Dazugeben und die Pilze darin lackieren.

Je nach Gusto Sahne zugeben und abschmecken!

Rezepte zum Charity - Event

Kalbsfilet auf Süßkartoffelstampf mit Kräuterseitlings-Espresso-Rahm

- 1 Stk. Kalbsfilet / pariert
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin, etwas Knoblauch

Das parierte Kalbsfilet in der heißen Pfanne rundum anbraten und im Anschluss auf das mit Thymian, Rosmarin & Knoblauch ausgelegte Backblech für ca. 15 min zum Ruhen legen. Anschließend wird das Filet im auf 185 °C vorgeheizten Backofen ca. 15 min gegart. Vor dem Anschnitt nochmals ca. 3 min ruhen lassen!

- 200 g Süßkartoffel / gekocht
- 1 TL gesalzene Butter
etwas Salz & Muskat

Die gekochten Süßkartoffeln mit der Butter stampfen und nach Gusto abschmecken.

- 100 g Kräuterseitlinge / in feinsten Würfeln
- 1 Stk. weiße Zwiebel / in feinsten Würfeln
- 2 Zw. Thymian / gezupft
etwas gesalzene Butter

Alle Zutaten in der ausgelassenen Butter glasieren und 5 min garen.

stadt wermelskirchen
der richtige ort.



Alle Zutaten mit dem Pürierstab aufschäumen und hiermit den Salat marinieren.

Hierzu reicht man warmes Brot, Öl & Salz.



Rezepte zum Charity - Event

Mascarpone Risotto mit Trüffel-Croutons

200g *Aborioreis*
1 Stk. *Schalotte / in feinsten Würfeln*
1 Stk. *Knoblauch / in feinsten Würfeln*
etwas Olivenöl

Alle Zutaten in heißem Olivenöl glasieren und nach und nach mit der heißen

1 l Gemüsebrühe / evtl. Glasware

unter stetem Rühren das Risotto kochen.

Nach ca. 20 min hebt man

1 EL Mascarpone

1 EL Parmesan / fein gerieben

unter und schmeckt das Ganze mit Salz, Pfeffer & Muskat ab.

2 Sch. Toastbrot / ohne Rinde, gewürfelt

1 Stk. Knoblauch / in feinsten Würfeln
etwas Olivenöl & fein gesalzene Butter



Die Toastbrotwürfel werden zusammen mit dem Knoblauch in der Öl-Butter-Pfanne bei mittlerer Temperatur geröstet. Wenn sie goldgelb sind, wird mit etwas Salz abgerundet und kurz vor dem Servieren der Trüffel darüber gehobelt. Man kann auch mit Trüffelöl abrunden.