

33. KochZeit online Event

26.11.2026

Weihnachtsfieber – Verkäufer-Special

Vorspeise:

Feldsalat mit Granatapfel und gerösteten Salzmandeln

Hauptgang:

Schweinemedallions mit Zwiebel-Balsamico-Sauce,
Parmesan-Polenta und Glühkraut

Dessert:

Warmer Zimtapfel mit
Spekulatius-Vanillecreme

VORSPEISE: **Feldsalat mit Granatapfel und gerösteten Salzmandeln**

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 150 g Feldsalat
- ▶ 1 Apfel
- ▶ 40 g Mandelblättchen
- ▶ 1 kleine rote Zwiebel
- ▶ Granatapfelkerne
- ▶ Salz

Dressing:

- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ 1 EL Balsamico
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 EL Apfelsaft
- ▶ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- ▶ Die Mandeln leicht in einer Pfanne ohne Fett anrösten und salzen. Abkühlen lassen
- ▶ Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Zutaten für das Dressing verrühren.
- ▶ Den Feldsalat in große Gläser geben und mit Dressing beträufeln, zusammen mit den Granatapfelkernen und den Mandelblättchen anrichten

HAUPTGANG: **Schweinemedallions mit Zwiebel-Balsamico-Sauce, Parmesan-Polenta und Glühkraut**

Zutaten:

Schweinemedallions mit Zwiebel-Balsamico-Sauce:

- ▶ 600g Schweinefilet oder 10 – 12 kleine Medallions
- ▶ 2 rote Zwiebeln
- ▶ 1 EL Öl
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 1 EL Balsamico
- ▶ 100 ml Apfelsaft
- ▶ 150 ml Gemüsebrühe
- ▶ 100 ml Sahne
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ 1 TL Thymian
- ▶ Salz, Pfeffer

Cremige Parmesan-Polenta:

- ▶ 150 g Polenta
- ▶ 600 ml Gemüsebrühe
- ▶ 200 ml Milch
- ▶ 40 g Butter
- ▶ 70 g Parmesan
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat nach Belieben

Glühkraut:

- ▶ Ca. 600 g Rotkraut
- ▶ 1 Apfel
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 100 ml Apfelsaft
- ▶ 100 ml Glühwein oder Traubensaft
- ▶ 2 EL Balsamico
- ▶ 1 TL Honig oder nach Belieben etwas Johannisbeergelee
- ▶ 1 Lorbeerblatt
- ▶ 1 Nelke
- ▶ ½ TL Zimt
- ▶ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- ▶ Schweine-Medallions salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und Medallions von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen.
- ▶ Zwiebeln in feine Streifen schneiden, die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln im Bratensatz anschwitzen. Mit Balsamico und Apfelsaft ablöschen. Brühe zugeben und etwas reduzieren lassen. Sahne, Senf und Honig einrühren.
- ▶ Medallions zurück in die Sauce geben und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Cremige Parmesan-Polenta:

- ▶ Brühe und Milch aufkochen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Hitze reduzieren und nach Packungsangabe quellen lassen. Regelmäßig umrühren.
- ▶ Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lieber etwas zu flüssig starten. Polenta dickt nach und kann ggf. mit etwas Brühe oder Milch verdünnt werden.

Glühkraut:

- ▶ Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen. Rotkraut in feine Streifen schneiden oder hobeln, zugeben und kräftig anschmoren. Apfel würfeln und zugeben. Mit Apfelsaft, Balsamico und Glühwein ablöschen. Gewürze zugeben und ca. 30 – 40 Minuten köcheln lassen. Honig einrühren und wenn man mag etwas Johannisbeergelee. Mit Salz, Pfeffer oder etwas Balsamico abschmecken.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten

DESSERT: **Warmer Zimtapfel mit Spekulatius-Vanillecreme**

Zutaten:

- ▶ 250 g Quark
- ▶ 125 g Mascarpone
- ▶ 100 ml Sahne
- ▶ 30 g Puderzucker
- ▶ 1 Pck. Vanillezucker
- ▶ 50 g Spekulatius

Apfelmasse:

- ▶ 3 Äpfel
- ▶ Etwas Butter
- ▶ 1 EL Zucker
- ▶ ½ TL Zimt
- ▶ 25 ml Apfelsaft
- ▶ Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

- ▶ Spekulatius zerbröseln. Quark, Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Hälfte der Spekulatiusbrösel unterheben.
- ▶ Für die Apfelmasse die Äpfel schälen und würfeln. Butter erhitzen und Äpfel darin anbraten. Zucker und Zimt dazugeben. Mit Apfelsaft und etwas Zitronensaft ablöschen. 3 – 5 Minuten köcheln lassen.
- ▶ Die warme Apfelmasse mit der Creme und den Bröseln auf einem Teller oder im Glas anrichten.