

KochZeit online Event

30.04.2026

30. JUBILÄUMS ONLINE-KOCHZEIT Die wilden 70er Reloaded

Vorspeise:

Krabbencocktail 2.0

Hauptgang:

Toast Hawaii – das Comeback

Dessert:

Schwarzwälder 70s Reloaded

VORSPEISE: **Krabbencocktail 2.0**

Zutaten:

- ▶ 1 Packung Pumpernickelscheiben, rund
- ▶ 200 g Krabben oder Garnelen
- ▶ 1 Bio-Orange
- ▶ 1 kleine Schalotte
- ▶ 1 EL Dill, gehackt

Für die Cocktailsauce:

- ▶ 3 EL Mayonnaise
- ▶ 1 EL Crème fraîche
- ▶ 1 – 2 EL Ketchup
- ▶ 1 TL Cognac
- ▶ 1 Spritzer Worcestersauce
- ▶ Zitronensaft
- ▶ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- ▶ Die Pumpernickelscheiben in etwas Butter anrösten.
- ▶ Krabben mit Orangenfilets, Schalotte und Dill mischen.
- ▶ Sauce anrühren – leicht säuerlich abschmecken.
- ▶ Alles mischen und auf den Pumpernickelscheiben servieren. Mit Dillspitzen und etwas Paprikapulver bestäuben und evtl. auf etwas Eisbergsalat servieren.

HAUPTGANG: **Toast Hawaii – das Comeback**

Zutaten:

- | | | |
|--|-------------------------|--|
| ▶ 4 Brioche Buns | Für den Salat: | Für die Korallenhippen: |
| ▶ 4 Hähnchenbrustfilets | ▶ 1 Eisbergsalat | ▶ 120 ml Wasser |
| ▶ Salz, Pfeffer | ▶ Dill | ▶ 120 ml Öl |
| ▶ Paprikapulver edelsüß | ▶ Senf | ▶ 25 g Mehl |
| ▶ 4 Scheiben Ananas aus der Dose oder frisch | ▶ Salz, Pfeffer | ▶ optional etwas Lebensmittelfarbe (alternativ etwas rote Beete oder Spinatpulver) |
| ▶ 150 ml Geflügelfond | ▶ Zucker | |
| ▶ 100 ml Sahne | ▶ Öl | |
| ▶ 1 TL Curry | ▶ evtl. 1 Knoblauchzehe | |
| ▶ 1 TL Honig | | |
| ▶ 120 g geriebener Emmentaler | | |

Zubereitung:

- ▶ Die Zutaten für die Hippen mit einem Mixer gut vermengen. Alternativ einen Schneebesen verwenden und darauf achten, dass keine Mehlklümpchen bleiben. Optional zwei Tropfen Lebensmittelfarbe hinzugeben.
- ▶ Eine beschichtete Pfanne auf dem Herd heiß werden lassen. Dann die Menge für eine Hippe in die Mitte der Pfanne gießen. Durch das Fett-Wasser-Gemisch kann dies etwas spritzen.
- ▶ Auf mittlere Temperatur reduzieren und die Hippen nacheinander braten, bis kein Wasser mehr zischt. Wenn sich die Hippe bräunlich verfärbt, ist die Temperatur zu hoch.
- ▶ Vorsichtig aus der Pfanne lösen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Noch heiß mit einer Prise Zucker, Salz oder Gewürz bestreuen.
- ▶ Nach dem Abkühlen werden die Korallen Chips knusprig (falls nicht, die nächsten Chips etwas länger braten).
- ▶ Mit der restlichen Masse ebenso verfahren. Die Pfanne mit etwas Küchentuch vor jeder Hippe trocken wischen.
- ▶ Dressing nach Belieben vorbereiten mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Dill.
- ▶ Hähnchenbrust würzen und scharf anbraten. In eine Auflaufform legen. Ananas kurz angrillen, den Brioche Bun anrösten. Fond mit Curry und Honig verrühren und über die Hähnchenbrust gießen. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 20 Minuten überbacken.
- ▶ Auf einem Teller den Bun mit Hähnchen und Ananas anrichten, dazu den Salat reichen. Mit einer Korallenhippe dekorieren.

DESSERT: **Schwarzwälder 70s Reloaded**

Zutaten (für 4 Portionen):

- ▶ 1 Glas Sauerkirschen
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 1 EL Speisestärke
- ▶ 1 – 2 EL Speisestärke
- ▶ 1 – 2 EL Kirschwasser

Für die Creme:

- ▶ 400 ml Sahne
- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 3 EL Puderzucker
- ▶ 1 Pck. Vanillezucker

Für das Schoko-Crumble:

- ▶ 80 g Mehl
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 20 g Kakao
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 70 g kalte Butter
- ▶ 1 Tafel Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- ▶ Mehl, Zucker, Kakao, Salz mischen. Kalte Butter unterarbeiten und zu Streuseln verarbeiten. Dabei die Tafel Schokolade in kleinen Stücken zu sich nehmen. Die Streusel auf einem Backblech verteilen und bei 170 °C ca. 12 – 15 Minuten backen
- ▶ Für das Kirschkompott den Saft aufkochen. Die Speisestärke mit einem Teil des kalten Saft anrühren und in die kochende Flüssigkeit rühren. Mit Kirschwasser abschmecken und die Kirschen unterheben. Abkühlen lassen.
- ▶ Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker glattrühren. Sahne unterheben. Zuerst Kirschkompott ins Glas geben, dann Creme, dann Crumble, ggf. wiederholen.