KochZeit online Event

24.11.2022

Vorspeise:

Feldsalat mit Birne, Camembert und Granatapfel

Hauptgang:

Zwiebel-Senf-Kotelett,
Kartoffeln alla Carbonara,
glasierte Honig-Möhrrchen

Dessert:

Glühkirschen mit griechischem Joghurt
und Honigmandeln

Feldsalat mit Birne, Camembert und Granatapfel

- ▶ Den Salat putzen und waschen.
- ▶ Für das Dressing den Knoblauch schälen und fein hacken, zusammen mit allen anderen Zutaten in ein Schraubglas geben und schütteln.
- ▶ Die Birne vom Kerngehäuse befreien, ggf. schälen und in feine Scheiben schneiden.
- ▶ Die Granatapfelkerne am Besten in einer Schüssel mit Wasser von der Schale befreien.
- ▶ Den Camembert in Stücke schneiden.
- ▶ Ggf. die Kürbiskerne anrösten.
- ▶ Den Salat auf Tellern oder Schälchen zusammen mit den anderen Zutaten anrichten.

Zwiebel-Senf-Kotelett

- ▶ Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
- ▶ Zwiebeln in Streifen schneiden.
- ▶ Die Kotelett in Öl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten, je nach Dicke und warmstellen.
- ▶ Öl abgießen und die Zwiebeln in der Butter Farbe nehmen lassen.
- ▶ Senf und Zucker zugeben und auflösen.
- ▶ Mit Weißwein und Wasser/Brühe ablöschen und den Sauerrahm/Sahne zufügen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Kotelett auf Teller anrichten und Zwiebel-Senf-Sauce darübergießen.

Carbonara-Kartoffeln

- ▶ Die Kartoffeln waschen und halb garkochen.
- ▶ Dann die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (ggf. mit Schale).
- ▶ Die Sahne mit dem Ei und dem Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Den Speck sowie die Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- ▶ In der Pfanne die Butter schmelzen und die klein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen.
- ▶ Die Speckwürfel dazugeben und anbraten.
- ▶ Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten und die Kartoffelscheiben hineinlegen.
- ▶ Die Kartoffeln mit der Sahne-Soße übergießen, darauf die Zwiebel-Speck-Mischung verteilen und bei 180–200 °C vorerst 15 Minuten backen. Anschließend bei etwas niedrigerer Temperatur fertig backen.

Glasierte Honig-Möhrrchen

- ▶ Die Karotten waschen, schälen und putzen, dabei etwas Grün stehen lassen.
- ▶ In einer heißen Pfanne im Öl rundherum anbraten.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen, die Brühe mit dem Zitronensaft angießen und zugedeckt etwa 5 Minuten mit Biss garen.
- ▶ Den Honig darüberträufeln und offen fertig garen. Dabei die Flüssigkeit einkochen lassen und die Karotten glasieren.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Beilage servieren.

Glühkirschen mit griechischem Joghurt und Honigmandeln

- ▶ Glühwein, bei der alkoholfreien Variante Kirschsafte mit den Orangenscheiben in einem kleinen Topf aufsetzen und zum Kochen bringen.
- ▶ Sauerkirschen hinzufügen und kurz mitkochen.
- ▶ Zum Andicken der Kirschen Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser anrühren, vorsichtig in die kochenden Kirschen hineinrühren und kurz mitkochen. Abkühlen lassen.
- ▶ Mandeln in einer Pfanne mit Honig und darübergestäubtem Zimt aufkochen, einige Minuten einkochen lassen. Die Mandeln auseinanderlegen, damit sie nicht zu sehr aneinander kleben und abkühlen lassen.
- ▶ Griechischen Joghurt mit Honig und Vanillezucker verrühren.
- ▶ Auf vier Gläser das Kirschkompott aufteilen, den Joghurt darübergeben und das Ganze mit einigen Honigmandeln zur Deko abschließen.