

KochZeit online Event

14.12.2023

Christmas Time

Vorspeise:

Zwiebelsuppe mit Senf und Sahne

Hauptgang:

Schweinefilet mit Walnusskruste,
Schupfnudeln und Spitzkohl

Dessert:

Schoko-Zimtcreme

Zwiebelsuppe mit Senf und Sahne

- ▶ Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden, den Knoblauch hacken.
- ▶ Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und das Mehl darüber stäuben und kurz weiterschwitzen.
- ▶ Vom Herd nehmen und den Senf einrühren, die Brühe angießen und unter Rühren aufkochen. Die Sahne und den Schmand unterquirlen.
- ▶ Den Apfel schälen und in die Suppe reiben. Die Suppe noch etwas weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Schweinefilet mit Walnusskruste, Schupfnudeln und Spitzkohl

Schweinefilet mit Walnusskruste

Walnusskruste zubereiten

- ▶ Toast und Walnüsse sehr fein hacken, am besten in einer Küchenmaschine.
- ▶ Brösel mit der Butter verkneten und mit den Gewürzen abschmecken.

Schweinefilet zubereiten und garen

- ▶ Tomatenmark mit Rotwein und Brühe in einer Auflaufform verrühren.
- ▶ Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in die Auflaufform geben.
- ▶ Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet darin rundherum anbraten.
- ▶ Filet in die Auflaufform setzen, die Walnussmasse darauf verteilen und andrücken.
- ▶ Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Garzeit: etwa 25 Min. bei 200°C Ober- / Unterhitze (180°C Umluft)

Soße zubereiten

- ▶ Filet aus der Auflaufform nehmen und etwa 10 Min. locker in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen warm stellen.
- ▶ Soßenfond aus der Auflaufform pürieren, Crème fraîche einrühren.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Filet aufschneiden und mit der Soße servieren.

Spitzkohlgemüse

- ▶ Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
- ▶ Die Schinkenwürfel in einer trockenen Pfanne knusprig ausbraten und zur Seite stellen.
- ▶ Die Butter in einem Topf erhitzen, den geschnittenen Spitzkohl zufügen, kurz anbraten, einen Deckel aufsetzen und bei reduzierter Hitze etwa 10 Minuten dünsten, dabei 1 bis 2mal (ohne den Deckel zu öffnen) am Topf rütteln.
- ▶ Brühe und Sahne angießen, einmal aufkochen lassen und die Flüssigkeit binden.
- ▶ Die ausgebratenen Schinkenwürfel zufügen, mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken.

Schupfnudeln

- ▶ Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser übergießen, bis sie knapp bedeckt sind. Anschließend aufkochen und zugedeckt je nach Größe 20 – 40 Minuten weich garen.

Im Dampfgarer:

- ▶ Gewaschene Kartoffeln in einem gelochten Garbehälter bei 100 °C Dampfgarstufe je nach Größe 20 – 40 Minuten weich garen. Gut ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen. Wer mag, kann die Kartoffeln bereits am Vortag kochen.
- ▶ Ca. 100 g Mehl, Stärke, Ei und Salz (nach Belieben) zur Kartoffelmasse geben.
- ▶ Mit einer Gabel zuerst grob vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Scheint die Masse noch zu klebrig, mehr Mehl zugeben.
- ▶ Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu 2 – 2,5 cm dicken Rollen formen.
- ▶ Jeweils 1,5 – 2 cm breite Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen.
- ▶ Auf einem gut bemehlten Brett oder der Arbeitsfläche ablegen, bis alle Schupfnudeln geformt sind.

Für die Zubereitung im Topf:

- ▶ Die Schupfnudeln in leicht siedendem Salzwasser kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- ▶ Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
- ▶ Vor dem Servieren in Butter oder Öl anbraten.

Für die Zubereitung im Dampfgarer:

- ▶ Die Schupfnudeln auf ein leicht gefettetes, gelochtes Garblech setzen und bei 100 °C Dampfgarstufe ca. 10 Minuten dämpfen.
- ▶ Vor dem Servieren in Butter oder Öl anbraten.

Schoko- Zimtcreme

- ▶ Die Schokolade in Stücke brechen und überm Wasserbad schmelzen. Dann leicht abkühlen lassen.
- ▶ Die Sahne mit Vanillezucker und Zimt steifschlagen. Die Hälfte der Sahne unter die Schokolade rühren und den Rest unterheben. In Gläser oder Schälchen abfüllen.
- ▶ Evtl. mit gehackten gerösteten Nüssen dekorieren.