

KochZeit online Event

26.01.2023

Thema: Neustart

Vorspeise:

Lachssandwich im Glas

Hauptgang:

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce
und Bandnudeln

Dessert:

Schoko- Tiramisu

Lachssandwich im Glas

- ▶ Das Pumpernickel zerbröseln und in der Butter in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den Puderzucker darüber geben und die Brösel unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Auf ein Küchentuch geben und abkühlen lassen.
- ▶ Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen und entkernen. Ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Dill vom Stiel zupfen und klein hacken. Apfel und Salatgurke mit Dill, Weißweinessig und Rapsöl vermengen.
- ▶ Crème fraîche und Meerrettich vermengen und mit einem Schuss Milch glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Die abgekühlten Pumpernickel-Krümel auf die Gläser verteilen. Den Apfel-Gurken-Salat auf die Schicht mit dem Pumpernickel geben. Dann kommt als nächstes die Creme und zuletzt der grob zerrupfte Räucherlachs. Mit Dill dekorieren.

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce und Bandnudeln

- ▶ Die Steaks in Butterschmalz scharf anbraten. Wer es mag, gibt jetzt den Cognac hinzu und flambiert das Fleisch. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Die Steaks bei 100 °C etwa 20 Minuten für ein Medium-Ergebnis in den vorgeheizten Ofen geben, danach herausnehmen und noch etwas ziehen lassen.
- ▶ In der Zwischenzeit die klein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch im Bratfett glasig anbraten, dann die Sahne hinzugießen und heiß werden lassen, nicht kochen.
- ▶ Den grob gewürfelten Gorgonzola hinzufügen und langsam schmelzen lassen. Darauf achten, dass er nicht kocht. Zum Schluss die Petersilie zugeben und mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln

- ▶ Sie können alle Zutaten in eine Knetmaschine geben und die Maschine die Arbeit machen lassen oder sie machen den Teig selber.
- ▶ Dazu geben sie das Mehl auf ihre Arbeitsplatte und drücken eine Mulde in das Mehl. Nun Eier, Salz, Olivenöl und Wasser in die Mitte geben alles mit einer Gabel so lange verrühren, bis sie den Teig mit den Händen kneten können (wenn der Teig noch klebt, geben sie noch etwas Mehl zu). Kneten sie den Teig 10 Minuten lang, bis er glänzt. In Folie gewickelt eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- ▶ Den Teig mit wenig Mehl (er darf dabei nicht kleben) bis zu einer Stärke von 1–2 mm ausrollen. Denn ausgerollten Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest kochen.
- ▶ Anschließend in einer großen Pfanne ein Stück Butter schmelzen lassen und die fertig gekochten Nudeln darin schwenken - bei Bedarf noch eine Prise Salz zugeben.
- ▶ Alternativ verwenden wir ggf. fertige Bandnudeln aus der Frischetheke.

Schoko-Tiramisu

▶ **Für die Tränke:**

Milch aufkochen, Kakaopulver und Zucker einrühren, dann beiseitestellen.

▶ **Für die Creme:**

Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Löffelbiskuits passend für die Dessertgläser zurechtschneiden.

▶ Mascarpone mit flüssiger Sahne und Vanillezucker in einer Schüssel glattrühren. So lange rühren, bis die Creme die Konsistenz einer geschlagenen Sahne erreicht.

▶ Geschmolzene Schokolade auf einmal zugeben und direkt verrühren.

▶ Die Böden der sechs Gläser (à 200 ml) mit Löffelbiskuits auslegen. Je 2–3 EL Schoko-Tränke darauf geben. Ein Drittel der Creme darauf geben. Erneut Löffelbiskuits auf die Creme schichten und tränken. So weiter verfahren, bis Creme und Biskuits aufgebraucht sind: Es entstehen 3 Schichten Löffelbiskuits und 3 Schichten Schokoladencreme.

▶ Das Tiramisu im Glas im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.