

KochZeit online Event

23.02.2023

Thema: Winterzeit

Vorspeise:

Sellerie-Apfel-Suppe

Hauptgang:

Schweine-Medaillons mit Kräuterkruste
und Fächerkartoffeln

Dessert:

Schneegestöber

Sellerie-Apfel-Suppe

- ▶ Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Sellerie schälen und ebenfalls fein würfeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- ▶ In einem Topf das Öl erhitzen und Gemüse und Apfel anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. So lange köcheln bis der Sellerie weich ist.
- ▶ Sahne zugeben und mit dem Stabmixer pürieren.
- ▶ Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schweine-Medaillons mit Kräuterkruste

- ▶ Zuerst die Kräuter grob hacken.
- ▶ Dann den Knoblauch schälen und pressen oder schneiden und mit den Kräutern mischen.
- ▶ Nun Olivenöl, Senf, Paniermehl dazugeben und alles miteinander vermengen.
- ▶ Danach die Schweinefilets mit einem scharfen Messer in 4–5cm dicke Scheiben (aus einer Lende bekommt man ca. 4 Medaillons) schneiden.
- ▶ Jetzt den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Dann die Medaillons mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und einmal von jeder Seite in Mehl wälzen. Schweineschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen.
- ▶ Wenn das Schmalz geschmolzen und richtig heiß ist die Medaillons hineingeben und von jeder Seite maximal 1 Minute stark anbraten.
- ▶ Danach die Pfanne mit den Medaillons vom Herd nehmen, mit der Kräutermasse bedecken und für 15 Minuten in den heißen Ofen schieben.
- ▶ Wenn sich die Kräutermasse in eine schön goldgelbe Kruste verwandelt hat, kann man die Schweinemedailleurs aus dem Ofen nehmen und sofort genießen (sie sollten in der Mitte zartrosa sein, dann sind sie perfekt gegart).

Schwedische Fächerkartoffeln

- ▶ Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- ▶ 600 g mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen und waschen. Kartoffeln am besten auf einen Esslöffel legen und in kleinen Abständen einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Sie sollten an der Unterseite noch zusammenhängen.
- ▶ Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und vorsichtig auseinanderdrücken. Mit Salz und 1/2 TL edelsüßem Paprikapulver bestreuen und mit 4 El Olivenöl beträufeln.
- ▶ Kartoffeln im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 45 Min. goldbraun backen.

Schoko-Tiramisu

- ▶ Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.
- ▶ Die Hälfte der Creme auf 6 Dessertgläschen aufteilen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die Baiser etwas zerbröseln und darüberstreuen.
- ▶ Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.