

KochZeit online Event

21.11.2024

Kaminabend

Vorspeise:

Kürbis-Curry-Kokossuppe

Hauptgang:

Schweine-Medaillons in Pfeffersauce
mit Gnocchi und Gurkensalat

Dessert:

Apfel-Tiramisu

Kürbis-Curry-Kokossuppe

- ▶ Als erstes werden die roten Linsen in einem Sieb gut gewaschen, dann zum Abtropfen beiseitestellen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch werden geschält und klein geschnitten. Kürbis, Paprika und Frühlingszwiebel werden gewaschen oder geschält und entkernt. Dann eher grob geschnitten.
- ▶ Beginnend werden dann beide Zwiebelsorten in Öl angebraten. Sobald sie glasig sind, kommt das restliche Gemüse mit dem Curry dazu und wird noch etwas mit gebraten.
- ▶ Bevor das Gemüse dunkle Farbe bekommt, wird mit Brühe abgelöscht und die Linsen dazugegeben. Auch Meersalz, Chilipulver, sowie etwas Zucker kommen dazu und alles zusammen wird für ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze gekocht – bis die Linsen schön weich sind.
- ▶ Schlussendlich kommt die Kokosmilch dazu, bevor die Suppe püriert wird. Vor dem Anrichten nochmals erhitzen und abschmecken und heiß servieren.

Schweine-Medaillons in Pfeffersauce mit Gnocchi und Gurkensalat

Für die Schweine-Medaillons

- ▶ Wie immer bei unseren Rezepten, legt ihr euch die erforderlichen Zutaten schon mal bereit.
- ▶ Die Schalotten werden gepellt und in Hälften geschnitten. Dann schneidet sie in möglichst kleine Würfel.
- ▶ Gebt ein Stück Butter, Butterschmalz oder ein Schuss Öl in die Pfanne. Bratet die Schweinemedallions von beiden Seiten scharf an. Sie sollen nicht verbrennen, sondern nur ein leichtes Röstaroma bekommen und schon leicht anfangen zu garen. Die Medaillons im Backofen auf niedriger Temperatur fertiggaren.
- ▶ Nun kommen in die gleiche Pfanne die Schalottenwürfel und der grüne Pfeffer hinzu. Bratet auch diese kurz an. Wenn sie richtig brutzeln löscht das Ganze mit dem Weinbrand ab. Lasst es nun ca. 1 Minute richtig köcheln.
- ▶ Gebt jetzt die Sahne und die Rinderbrühe hinzu. Vermischt alles gut miteinander. Würzt nun kräftig mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Lasst das Ganze bei geschlossenem Deckel kurz aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln. Nach der halben Stunde ist die Sauce schon gut einreduziert und kann mit einem Schuss Zitrone verfeinert werden. Lasst es nun noch 5 Minuten bei geöffnetem Deckel ziehen.
- ▶ Garniert das Ganze mit ein bisschen Petersilie. Das Auge ist ja schließlich mit.
- ▶ Voilà, fertig sind eure Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce.

Für die Gnocchi

- ▶ Kartoffeln weichkochen, pellen und noch heiß zerstampfen / durchpressen. Leicht salzen, Mehl unterkneten (ABER: nur so viel Mehl nehmen, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt!). Dann das Ei (sind es kleine Eier, kann man auch 2 nehmen) unterkneten.
- ▶ Den Teig zur Rolle (ca. 2 cm Durchmesser) formen und in kleine Stücke schneiden. Damit die Gnocchi die klassische Form bekommen, rollt man sie mit dem Daumen über die Zinken (Längsseite nicht oben die Spitzen) einer Gabel.
- ▶ In reichlich kochend-heißem Salzwasser (sie sollten „schwimmen“) einige Minuten ziehen lassen (nicht sprudelnd, sonst zerfallen sie). Sobald die Gnocchi oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen, optional in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Für den Gurkensalat

- ▶ Gurke ggf. schälen, längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen, etwas von der Schale abreiben und mit den restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren und mit den Gurken mischen.

Apfel-Tiramisu

- ▶ Die Biskuits dritteln und zur Seite legen.
- ▶ Mascarpone, Quark und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben.
- ▶ Nun das Dessert in vier Gläser schichten. Den Anfang machen die Biskuits. Zuerst einseitig kurz in den Apfelsaft dippen, dann ins Glas legen. Es werden 3 - 5 Stück pro Schicht benötigt.
- ▶ Dann 1 - 2 EL der Mascarpone-Masse hinzugeben.
- ▶ Als dritte Schicht folgen nun etwa 1 - 2 TL Apfelmus.
- ▶ Die drei Schichten nun nochmals wiederholen.
- ▶ Den Abschluss bildet eine letzte Schicht der Mascarpone-Masse. Diese fällt optisch schöner aus, wenn sie mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle aufgetragen wird.
- ▶ Das Dessert etwa 1 h kühlen.
- ▶ Mit Kakao bestreuen und kühl servieren.