

KochZeit online Event

25.04.2024

Frühlingszauber

Vorspeise:

Herzhaft gefüllte Windbeutel mit Salat

Hauptgang:

Tagliatelle mit Lachs und Spinat

Dessert:

Spaghetti-Eis-Dessert

Herzhaft gefüllte Windbeutel mit Salat

Brandteig zubereiten

- ▶ Wasser, Salz, Gewürze und Butter in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen.
- ▶ Mehl mit Backpulver mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben.
- ▶ 2 Eier nacheinander mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt.
- ▶ Backpulver erst unter den kalten Teig rühren, dann den Käse unterarbeiten. Backpulver kann man auch weglassen.
- ▶ Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.
- ▶ Bei 200°C Ober- / Unterhitze ca. 25 Min.
- ▶ Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann waagrecht aufschneiden.

Füllung

- ▶ Den Frischkäse mit Crème fraîche, Kräutern und Gewürzen verrühren und die Windbeutel damit füllen.
- ▶ Den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kräutern anmachen und zu den Windbeuteln servieren

Tagliatelle mit Lachs und Spinat

Die Tagliatelle machen wir selbst, im Paket ist aber auch eine fertige Alternative.

Tagliatelle zubereiten

- ▶ Aus den Zutaten habe in einer Küchenmaschine den Teig herstellen.
- ▶ Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie hüllen und ca. 30 Min. ruhen lassen. Der Teig darf **NICHT** klebrig sein. Falls doch, einfach die Teigkugel durch Mehl rollen.
- ▶ Den Teig in 4 Stücke schneiden, etwas bemehlen, etwas platt drücken und durch die Nudelmaschine drehen oder per Hand verarbeiten. Dafür ausrollen und dann aufrollen und in Streifen schneiden.
- ▶ Die Streifen entrollen und in etwas Mehl oder Grieß wälzen, damit sie nicht kleben. Die fertigen Nudeln in reichlich, sprudelnd kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen ca. 1 – 2 Min.
- ▶ In einem Sieb abgießen.

Lachs und Spinat

- ▶ Das Lachsfilet in mundgerechte Würfel schneiden und die Schalotte sehr fein würfeln.
- ▶ Für den Lachs eine Pfanne mit passendem Deckel bei mittlerer Hitze aufsetzen, heiß werden lassen und 1 – 2 EL Olivenöl hineingeben. Die Lachswürfel in der heißen Pfanne von oben und unten jeweils 15 Sekunden anbraten und herausnehmen.
- ▶ Die Schalotte in die Pfanne geben, leicht salzen und im Bratfett 2-3 Minuten andünsten. Eventuell etwas Olivenöl zufügen, falls die Pfanne zu trocken ist. Den Spinat zufügen und den Deckel auf die Pfanne geben, bis der Spinat zusammengefallen ist.
- ▶ Den Spinat mit den Zwiebeln vermischen. Den Weißwein angießen und 30 Sekunden einreduzieren lassen. Dann die Sahne angießen und aufkochen lassen. Die Sahne für 2 – 3 Minuten einköcheln lassen, damit sie andickt. Danach die Hitze auf milder Hitze reduzieren.
- ▶ Den Lachs zurück in die Pfanne geben und für 1 Minute in der Hitze garen. In dieser Zeit die Sahneseauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- ▶ Die Bandnudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne geben und mit der Sauce und dem Lachs vorsichtig vermischen.
- ▶ Den Lachs mit abgeriebener Zitronenschale servieren.

Spaghetti-Eis-Dessert

- ▶ Mascarpone mit Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- ▶ Die Erdbeeren antauen, pürieren und mit Puderzucker nach Geschmack süßen. Dann über die Quark-Mascarponemasse geben.
- ▶ Mit geraspelter weißer Kuvertüre verzieren.
Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen!
- ▶ Dieses Dessert ist kein Eis, sondern eine Creme, die ähnlich wie Spaghetti-Eis aussieht und daher diesen Namen hat.