

KochZeit online Event

20.11.2025

Advent, Advent...

Vorspeise:

Kürbis- Cappuccino mit Zimt und Croûtons

Zwischengang:

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

Hauptgang:

Schweinemedallions mit Apfel-Calvados-Sauce,
Herzoginkartoffeln, glasierte Möhrchen

Dessert:

Bratapfel-Crumble

VORSPEISE: Kürbis-Cappuccino mit Croûtons

Zutaten:

- ▶ ca. 500 g Hokkaido-Kürbis
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 500 ml Gemüsebrühe, frisch oder Brühwürfel
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 1 TL Zimt
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat nach Geschmack
- ▶ 4 Scheiben Toast
- ▶ 1 EL Butter

Zubereitung:

- ▶ Kürbis waschen, entkernen und würfeln.
- ▶ Schalotte und Knoblauch fein würfeln, danach in einem Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen. Kürbiswürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit Zimt, Salz, Pfeffer und ggf. Muskat abschmecken. Die Suppe pürieren, dann die Sahne einrühren.
- ▶ Für die Croûtons das Toastbrot in Würfel schneiden und in etwas Butter anrösten. Nach Belieben mit etwas Zimt und Salz abschmecken. Die Suppe in Gläsern mit den Croûtons anrichten.

ZWISCHENGANG: Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

Zutaten:

- ▶ 2 vorgegarte Rote Bete (vakuumiert)
- ▶ 50 g weicher Ziegenkäse
- ▶ 2 EL gehackte Walnüsse
- ▶ 1 EL Honig
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 EL Balsamico-Essig
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ etwas Thymian

Zubereitung:

- ▶ Rote Bete sehr dünn in Scheiben schneiden oder hobeln. Auf Tellern auslegen.
- ▶ Ziegenkäse in kleinen Klecksen oder Stücken auf der roten Bete verteilen. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen.
- ▶ Honig, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über das Carpaccio träufeln. Mit etwas Thymian bestreuen.

HAUPTGANG: **Schweinemedallions mit Apfel-Calvados-Sauce und Herzoginkartoffeln, glasierte Möhrchen**

Zutaten:

Für die Schweinemedallions:

- ▶ 600 – 700 g Schweine-Filet
- ▶ 2 EL Butterschmalz oder Öl
- ▶ Salz, Pfeffer

Für die glasierten Möhrchen:

- ▶ ca. 500 g Möhren
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 1 – 2 EL Honig
- ▶ ½ TL Zimt
- ▶ Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- ▶ 1 Apfel (Boskoop)
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 100 ml Calvados oder Apfelsaft
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 150 ml Brühe
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Etwas Thymian
- ▶ Salz, Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

- ▶ 800 g mehligkochende Kartoffeln (diese bitte vor dem Event vorkochen)
- ▶ 40 g Butter
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskat
- ▶ Außerdem: 1 Päckchen Granatapfelkerne (Deko)

Zubereitung der Herzoginkartoffeln:

- ▶ Die Kartoffeln schälen, weichkochen, stampfen und Butter, Muskat, Salz, Pfeffer und Eigelb unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Rosetten auf Backpapier spritzen.
- ▶ Bei 200°C Ober-/ Unterhitze (180°C Umluft) ca. 15 Minuten leicht braun backen.

Zubereitung der glasierten Möhrchen:

- ▶ Möhren schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne oder Topf erhitzen und die Möhren darin ca. 4 Minuten anschwitzen. Honig und Zimt zugeben und vermengen. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Schweinemedallions:

- ▶ Das Schweinefilet in 3 – 4 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und scharf anbraten (ca. 2 Minuten von jeder Seite). Dann im Ofen bei ca. 120°C ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Zubereitung der Apfel-Calvados-Sauce:

- ▶ Die Schalotte fein würfeln, Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides in der Pfanne vom Filet anbraten. Mit Calvados ablöschen und etwas einkochen lassen.
- ▶ Brühe und Sahne zugeben etwas einkochen lassen und mit Senf, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit den Granatapfelkernen dekorieren.

DESSERT: **Bratapfel-Crumble**

Zutaten:

Für die Füllung:

- ▶ 3 Äpfel (Boskoop)
- ▶ 2 EL Cranberries
- ▶ 2 EL gehackte Walnüsse
- ▶ 1 – 2 EL Honig
- ▶ 1 TL Zimt

Für das Crumble:

- ▶ 50 g Butter
- ▶ 50 g Mehl
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 30 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

- ▶ Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Cranberries, Walnüssen, Honig und Zimt vermischen. Die Füllung in kleine ofenfeste Förmchen / Weckgläser oder eine Auflaufform geben.
- ▶ Für das Crumble die Butter mit Mehl, Zucker und Nüssen zu Streuseln verarbeiten und über die Apfelmasse streuen.
- ▶ Bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen.
- ▶ Warm servieren. Evtl. mit etwas Vanilleeis