

KochZeit online Event

20.10.2022

Vorspeise:

Parmesan Panna Cotta mit Rote Beete Pesto

Hauptgang:

Filettopf aus dem Backofen
mit Rösti

Dessert:

Zimtcreme mit Apfelmus

Parmesan Panna Cotta mit Rote Beete Pesto

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Knoblauch schälen und in Viertel schneiden.
- Rote Beete gut abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.
- Basilikum waschen und grob hacken. Zusammen mit der Knoblauchzehe, Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.
- Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
- Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen (NICHT kochen lassen).
- Den Knoblauch und den frisch geriebenen Parmesan einrühren, die Gelatineblätter direkt in den Topf legen und vorsichtig umrühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
- Mit Salz würzen.
- Die Panna Cotta in vier (oder mehrere kleine) Gläser füllen und das Rote Bete Pesto darauf verteilen.
- Für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
- Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Man kann es im Glas servieren oder auf einen Teller stürzen.

Filettopf aus dem Backofen mit Rösti

- Das Schweinefilet unter kaltem Wasser abwaschen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Jede Filetscheibe dünn von jeder Seite mit Senf bestreichen.
- Danach die Scheiben mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und in eine feuerfeste Auflaufform legen.
- Die Champignons blättrig schneiden und die Zwischenräume zwischen den Fleischscheiben damit füllen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Dill würzen.
- Die Sahne mit dem Weißwein, dem Paprikapulver und dem Currypulver verquirlen und über das Fleisch und die Champignons gießen.
- Die Auflaufform mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen und bei ca. 180 Grad (Ober- und Unterhitze) oder bei 160 Grad (Heißluft) ungefähr 60 Minuten im Backofen garen

- Die Kartoffeln schälen und grob reiben.
- In einem Küchentuch gut ausdrücken.
- Ei und Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander 4 Rösti von beiden Seiten backen.

Buntes Herbstgemüse

- Für das bunte Herbstgemüse zuerst den Kürbis schälen, entkernen und klein würfeln.
- Fenchel waschen, Strunk entfernen und auch klein schneiden.
- Paprika waschen, entkernen ebenso klein schneiden.
- Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf in Olivenöl kurz anschwitzen, dann Fenchel und Paprika dazugeben.
- Mit dem Wein und Orangensaft ablöschen.
- Danach die Suppe und Kürbiswürfeln dazugeben und weich dünsten.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Zimtcreme mit Apfelmus

- Den Puderzucker mit der Vanille und dem Zimt vermischen und zum Quark hinzugeben.
- Mit dem Handrührgerät alles kurz verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Die Sahne mit dem Päckchen Vanillin fest schlagen und unter den Quark heben.
- Sobald alles gut miteinander vermengt wurde, können die Gläser mit der Zimtcreme und dem Apfelmus beschichtet werden.
- Für die Mandeln eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Mandeln leicht anrösten.
- Den Zucker hinzugeben und karamellisieren und gut durchrühren.
- Die Mandeln am besten auf einem Backpapier auskühlen.
- Das Dessert im Kühlschrank kühlen und vor dem Servieren die Creme mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.