

# KochZeit online Event

28.10.2021

## **Vorspeise:**

Mediterran gefüllte Champignons

## **Hauptgang:**

Hausgemachte Ravioli in  
Salbeibutter und Walnüssen  
an Hähnchenbrust

## **Dessert:**

Zitronen-Joghurt Tiramisu

## Mediterran gefüllte Champignons

- Den Stiel der geputzten Champignons herausdrehen und fein hacken. Die Pilze nebeneinander mit der Öffnung nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- Den Saft der Limetten auspressen und mit Tomatenmark oder Würzpaste und Tahin verrühren. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter hacken und mit den Pinienkernen und gehackte Pilzstielen untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Mischung in die Öffnung der Pilze füllen und mit geriebenem Käse bestreuen. Sollte von der Füllung noch was übrig sein, kann man das einfach um die Pilze herum verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 190 Grad Ober-/Unterhitze (oder Umluft 175 Grad) ca. 15 - 20 Minuten backen.

Variationsmöglichkeiten:

- Man kann zusätzlich getrocknete italienische Kräuter oder Pizzagewürz unterrühren. Auch ein feines Pilzgewürz passt gut dazu. Statt geriebenem Käse Parmesan verwenden. Statt Tahin Cashewmus und statt Pinienkernen gehackte Cashewkerne verwenden. Gleiches mal mit Mandelmus und Mandeln versuchen.

## Hausgemachte Ravioli in Salbeibutter und Walnüssen an Hähnchenbrust

**Zubereitung des Nudelteigs:**

- Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden.
- Die Eier, das Olivenöl und das Salz in die Mulde geben und mit den Händen nach und nach etwas Mehl vom Rand einkneten, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
- Nun nach und nach das gesamte Mehl entweder mit den Händen oder den Knethaken der Küchenmaschine bzw. des Handrührgeräts einarbeiten.
- Bei Bedarf können noch bis zu zehn Teelöffel Wasser nacheinander dazugegeben werden.
- Nun kräftig kneten, bis eine glatte, kompakte Teigkugel entstanden ist. Diese in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

**Zubereitung der Süßkartoffelfüllung:**

- Den Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Die Süßkartoffeln achteln, die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit den (ungeschälten) Knoblauchzehen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Mit Thymian, Rosmarin, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl marinieren und dann für etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln weich sind.

- Dann etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder einer Teigrolle zu langen Bahnen verarbeiten.
  - Die abgekühlten Süßkartoffeln, die geschälten Knoblauchzehen, die Zwiebeln und die Walnüsse im Mixer zu einer Paste verarbeiten.
  - Dann den Appenzeller reiben und mit dem Abrieb der Zitrone, dem Zitronensaft und etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer unter die Paste rühren.
  - Aus dem Nudelteig Kreise stechen, einen Teelöffel der Füllung in die Mitte des Kreises geben, umklappen, die Ränder sorgfältig verschließen.
  - Einen großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Ravioli ins kochende Wasser geben und etwa zwei Minuten kochen lassen. Sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig.
  - In der Zwischenzeit ein gutes Stück gesalzene Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und gerne leicht bräunen lassen, die Salbeiblätter darin knusprig frittieren und dann wieder herausfischen.
  - Die fertigen Ravioli in der Butter schwenken und dann mit den Salbeiblättern, ein paar Walnüssen und frisch geriebenem Appenzeller servieren.
- Außerdem:
- Die Hähnchenbrüste in Butterschmalz, Rosmarin und Kräutern scharf anbraten, zusammen mit dem Knoblauch. Dann würzen und bei niedriger Hitze durchgaren oder im Backofen warmhalten.

## Zitronen-Joghurt Tiramisu

- Alle Säfte mit dem Zucker (100g) in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- 50ml Wasser, Speisestärke und Eigelb gut verquirlen und unter ständigem Rühren in die warme Masse geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt, abkühlen lassen, dabei immer mal wieder rühren.
- Zucker (100g), Zitronenabrieb und Vanille mischen, Sahne und Sahnesteif hinzugeben und die Masse steif schlagen, nun unter Rühren den Joghurt hinzugeben.
- Zum Schluss die Zitronensauce unter Rühren untergeben.
- Masse in Gläser schichten. Zunächst 2 Löffelbiskuit auf den Glasboden geben, diesen mit der Sauce (oder zusätzlich nach Belieben mit Limoncello) beträufeln, 2EL Creme darauf geben, gefolgt von erneut etwa 2 Löffelbiskuit (je nach Glasgröße), etwas Sauce und Creme und zum Schluss mit der geraspelten Schokolade garnieren und 1 Stunde kaltstellen, dann servieren.