

KochZeit online Event

11.11.2021

Vorspeise:

Honigglasierter Lachs mit Gurkensalat
und Erdnuss-Pesto

Hauptgang:

Churrasco Burger mit Zwiebelmarmelade
und Fächer-Potatoes

Dessert:

Süßer Flammkuchen mit frischen Beeren

Glasierter Lachs mit Gurkensalat und Erdnuss-Pesto

- Die Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln, dass die Scheiben aussehen wie Bandnudeln.
- Mit etwas Zucker bestreuen, auch etwas salzen und dann die Gurkenscheiben beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.
- Inzwischen die Chilischote entkernen und fein hacken oder Chilliflocken nehmen.
- Beides zusammen mit den Erdnüssen in einen Mörser geben und zerstoßen.
- 3-4 EL gutes Olivenöl und 1 EL Weißweinessig unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz des Pesto erreicht ist. Evtl. mit Salz abschmecken, falls das Salz der Erdnüsse nicht ausreicht.
- Für den Lachs die Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen mit dem Honig, dem Essig und der Sojasauce in eine Schüssel geben und verrühren.
- Die Sauce mit Pfeffer würzen.
- Eine Pfanne auf etwas mehr als mittlere Hitze stellen und 1-2 EL Öl hineingeben.
- Den Lachs leicht salzen und auf der Hautseite scharf anbraten. Solange braten, bis die Haut schön kross ist und dann den Lachs wenden.
- Die Soja-Honig-Sauce über den Lachs gießen (die karamellisiert jetzt in der Pfanne) und kurz weiterbraten, bis der Lachs gar ist.
- Die Gurkenscheiben kurz ausdrücken und auf einem Teller anrichten. Das Erdnuss-Pesto darauf verteilen und mit dem glasierten Lachs servieren.
- Jetzt noch etwas von von der karamellisierten Sauce, die mittlererweile sirupartig eingekocht ist, über die Haut geben und zusammen mit dem Gurkensalat und Pesto servieren.

Churrasco Burger, Zwiebelmarmelade und Fächer-Potatoes

- Zunächst muss das Fleisch mariniert werden. Dafür das Rindfleisch quer zur Faser mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Als nächstes bereiten wir die Marinade zu. Dafür die Petersilie waschen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chili ebenfalls fein hacken.
- Alles in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem Essig und dem Wasser vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Das Rindfleisch in der Marinade mindestens eine Stunde, besser länger marinieren.
- In der Zwischenzeit kann man die Zwiebelmarmelade zubereiten.
- Dafür schneidet man die roten Zwiebeln nach dem Schälen in feine Ringe und schwitzt diese in etwas Butter langsam in einer Pfanne an.

- Es dauert etwa 40 Minuten, bis die Zwiebeln zu karamellisieren beginnen.
- Erst dann mit einem Schuss Aceto Balsamico di Modena sowie etwas Zucker zugeben und auf leiser Flamme köcheln lassen, bis die Zwiebeln eine dunkle Farbe angenommen haben.
- Ggf. muss man noch etwas Rotwein oder Essig nachgeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse in der Mitte entfernen.
- Die Frühlingszwiebeln fein hacken und in einer Schüssel beiseitestellen.
- Den Grill oder die Pfanne auf etwa 250°C vorheizen.
- Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und mit einem Küchentuch abtupfen.
- Es sollte kaum mehr Öl auf dem Fleisch sein. Die restliche Marinade aufheben.
- Das Rindfleisch auf den Grill oder in die Pfanne legen und etwa 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Apfelscheiben ebenfalls am Rand des Grills garen. Sie sollten noch Biss haben und keinesfalls zu weich sein.
- Rindfleisch vom Grill nehmen, etwas in Alufolie ruhen lassen.
- Nachdem sich das Rindfleisch etwas ausgeruht hat, nimmt man sie aus der Alufolie und halbiert die Fleischstücke. Sie sollten zartrosa sein, der Fleischsaft sollte nicht austreten.
- Nun schichtet man die Fleischscheiben abwechselnd mit den Apfelspalten auf einem Teller. Vor der letzten Apfelscheibe türmt man etwas Zwiebelmarmelade auf das Fleisch.
- Nun gibt man etwas von der Chimichurri-Marinade über das Türmchen, streut noch ein paar Frühlingszwiebeln darüber und kann genießen.
- In die Kartoffeln dünne Scheiben einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden!
- Form einfetten und Kartoffeln dicht nebeneinandersetzen, salzen, mit Butterflöckchen belegen und bei 200° ca. 40 Min. backen.

Süßer Flammkuchen mit frischen Beeren

- 300 g Weizenmehl und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.
- Hinzu kommen noch 150 ml Milch, 2 EL Speiseöl und 1 gestrichener TL Zucker.
- Nun alles mit den Knetaken des Mixers 5 Min. zu einem Teig verkneten.
- Den Teig jetzt noch etwas entspannen lassen.
- In einer kleinen Schüssel 1 gestrichenen EL Zucker mit 1 Prise Zimt mischen.
- Außerdem noch 150 g Crème fraîche mit 1 EL Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Jetzt geht es mit dem Teig weiter - Zunächst in zwei Hälften teilen. Etwas Weizenmehl auf einer Arbeitsfläche verteilen und beide Teighälften dünn ausrollen, auf ein vorbereitetes Backblech legen.
- Nun die Crème fraîche mit einem Esslöffel auf den beiden Teigen verteilen.
- Die süßen Flammkuchen noch mit den Beeren, der Zimt-Zucker-Mischung und 20 g gehobelten Mandeln belegen.
- Jetzt können deine Flammkuchen für 12 Min. zum Backen in den Ofen oder auf den Grill oder Pfanne geben.