

KochZeit online Event

16.12.2021

Vorspeise:

Getrüffelte Maronen-Samtsuppe

Hauptgang:

Lende in Sherry-Sahnesauce an
Amarena-Rotkraut und Polenta-Sternen

Dessert:

Elisenlebkuchen-Mousse

Getrüffelte Maronen-Samtsuppe

- Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- In etwas Butter anschwitzen und die Maronen, auch etwas kleiner geschnitten zugeben und mitschwitzen.
- Das Ganze mit der Brühe ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Zusammen mit der Brühe auch die Sahne und Creme Fraiche zugeben.
- Mit Salz, Cayenne und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Mit einem Pürierstab oder im Blender pürieren und durch ein Sieb gießen.
- Zuletzt das Trüffel- Öl zugeben. Natürlich geht das auch mit frischem Trüffel.
- Nochmal kurz pürieren, damit die Suppe schön schaumig ist.
- Servieren und heiß genießen.

Lende in Sherry-Sahnesauce an Amarena-Rotkraut und Polenta-Sternen

- Die Lende einige Stunden im Sherry marinieren. Das geht auch sehr gut im Vakuumbbeutel.
- Danach die Lende aus dem Beutel nehmen, etwas abtupfen und würzen.
- Von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
- Den Sherry in die heiße Pfanne geben und aufkochen lassen.
- Knoblauch, Brühe und Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen.
- Mit Soßenbinder oder Speisestärke etwas abbinden und die Lende wieder einlegen, dafür kann diese auch vorher portioniert werden oder direkt auf dem Teller angerichtet werden.
- Für die Polenta die Brühe zusammen mit der Butter aufkochen, Polenta einrühren und unter Rühren zu einer festen Masse einkochen lassen.
- Den Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glattstreichen.
- Auskühlen lassen, Sterne ausstechen und in der restlichen Butter von beiden Seiten kurz anbraten.
- Für das Amarena- Rotkraut das Rotkraut vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und dann in feine Streifen schneiden oder hobeln.
- Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in feine Streifen schneiden.
- Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und das Kraut darin anschwitzen.
- Die Gewürze zugeben oder in einen befüllbaren Teebeutel geben und zugeben.
- Einen Esslöffel Zucker, 100ml Rotweinessig und 200ml Wasser zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 50-60 Min. köcheln lassen.
- Die Amarenakirschen abgießen und den Saft auffangen.
- Kirschen hacken und ca. 30 Min. vor Garzeitende zum Rotkraut geben.
- Mit etwas Saft, Essig und Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Lende mit den Polenta-Sternen und dem Rotkraut anrichten und mit lieben Freunden genießen.

Elisenlebkuchen-Mousse

- Aus den Lebkuchen vier Sterne ausstechen und beiseitelegen.
- Die restlichen Lebkuchen von den Oblaten befreien und zerbröseln.
- Auch davon einen Teil für Deko wegstellen.
- Die Schokolade fein hacken.
- Das Ei zusammen mit dem Honig auf einem Wasserbad weißcremig aufschlagen und dann die gehackte Kuvertüre darin schmelzen.
- Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Bröseln unter die Creme heben und in Gläser verteilen.
- Mit den Lebkuchensternen verzieren und zum Abschluss eines wunderschönen Abend genießen.