

Rezepte 28. Kochabend MKCM 16.09.2014

Vorspeise

Hackfleisch Käsesuppe mit Lauch

Zutaten für 6 Personen: 750 g Hackfleisch, 4 Zwiebeln, 4 Stangen Lauch, 300 g Champignons, 1l Fleischbrühe, 200 g Philadelphia Frischkäse, 200 g Philadelphia Kräuterkäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Lauchstangen in Ringe kleinschneiden. Champignons entstielen, putzen und in Scheiben schneiden.

Hackfleisch und klein geschnittene Zwiebeln in Öl anbraten. Anschließend in einen Topf geben.

Lauch und Champignons in der Pfanne kurz andünsten und zum Hack in den Topf geben. Die Fleischbrühe dazu geben und kochen bis Lauch gar ist ca. 15 - 20 Min.

Jetzt den Käse untermischen bei niedriger Wärmezufuhr aber nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hauptgericht

Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Steinpilz – Gorgonzola Sauce

Zutaten für 6 Personen: 12 Schweinemedallions (3cm dick), 12 Scheiben Parmaschinken, 3 EL Senf, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Handvoll getrocknete Steinpilze, 300 ml trockener Weißwein, 300 g Sahne, 200 g Gorgonzola, 1/2 Bund glatte Petersilie (gehackt), evt. etwas körnige Brühe, 500 g Bandnudeln

Zubereitung:

Die Steinpilze in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten einweichen. Dann aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Würfel schneiden. Flüssigkeit aufbewahren.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Auf einem Teller Senf verstreichen und die gepfefferten und gesalzenen Medallions darin von allen Seiten einmal wenden. Jedes Stück Fleisch mit einer Scheibe Schinken umwickeln und so lange in Pflanzencreme anbraten, bis der Schinken schön kross geworden ist. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im Bratfett die Zwiebeln anschwitzen, die Steinpilze dazugeben, dann die Steinpilzflüssigkeit und Weißwein sowie die Sahne angießen und etwas einköcheln lassen. Den kleingeschnittenen Gorgonzola in der Soße schmelzen lassen. Evtl. mit etwas körniger Brühe (dem Pulver!) abschmecken.

Das Fleisch mit dem ausgetretenen Saft zurück in die Soße geben und bei milder Hitze ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. Man kann das Fleisch auch im Backofen gar ziehen lassen, falls dieser eh benutzt wird!

Bandnudeln nach Beschreibung garen.

Nachspeise

Herbst – Tiramisu mit Pflaumen

Zutaten für 6 Personen: 500 g Pflaumen, 50 ml Rotwein (Dornfelder), 120 g brauner Zucker, ½ Zitrone, 2 – 3 EL Amaretto, 500 g Quark (Magerstufe), 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 200 g Schlagsahne, Sahnesteif, 100 g Löffelbiskuits, 2 EL Mandeln (gehobelt)

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden. Mit Rotwein und 60g (Hälfteder Gesamtmenge!!) Zucker ca. 5 Minuten weich garen.

Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Pflaumen mit Zitronenabrieb, 1-2 TL Zitronensaft und Amaretto abschmecken und abkühlen lassen.

Quark mit übrigem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

Löffelbiskuits in eine eckige Form legen, Pflaumen mit Flüssigkeit darüber verteilen, so dass die Biskuits gut getränkt sind (restliche Flüssigkeit verkosten ;-)))). Quarkcreme darüber streichen und Tiramisu zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Tiramisu vor dem Servieren damit bestreuen.