

12. Kochabend am 18.04.2013
Rezepte für 4 Personen

Menü:
Kartoffelcremsuppe
Schweinelende in Sahnesoße
Bandnudeln
Kopfsalat mit Radieschen

Kartoffelcremsuppe

Zutaten: 3 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 1 Lorbeerblatt, 1 l Gemüsebrühe, 3 Möhren, 200 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Schinken

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, ebenfalls würfeln. Fett in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten. Kartoffelwürfel und Lorbeer zugeben. 750 ml Brühe angießen, aufkochen und ca. 20 Min. garen.

Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. 250 ml Brühe aufkochen. Möhrenscheiben darin ca. 8 Min. garen.

3 EL Kartoffelwürfel aus der Brühe nehmen, restliche Kartoffeln in der Brühe pürieren. Sahne zugeben, aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe mit Möhren zugeben. Suppe anrichten und mit angebratenen Schinkenwürfel bestreuen.

Schweinelende in Sahnesoße

Zutaten: 2 Schweinelende, ¼ - ½ TL Paprika, Pfeffer frisch gemahlen, ½ TL Salz, Streuwürze, Frühstücksspeck

Zubereitung:

Aus den Schweinelenden gleichgroße Stücke schneiden und würzen. Frühstücksspeck um die Filetstücke rollen und mit Holzspieße evtl. fest machen. Die Stücke dann in eine eingefettete Auflaufform nebeneinander stellen. 20 bis 30 Min. bei guter Hitze (220°C) auf der zweiten Schiene im vorgeheizten Backofen garen. Wer möchte, kann die Scheiben auch vorher kurz anbraten.

Vor dem Servieren 2 dl Rahm steifschlagen, 1 bis 2 EL Ketchup, 1 EL Cognac und frisch gemahlener Pfeffer zusammen rühren und über das Fleisch geben. Damit man etwas mehr Soße bekommt kann die Menge auch verdoppelt oder verdreifacht werden. Danach sofort servieren.

Bandnudeln

Nudeln nach Angaben in Salzwasser abkochen und mit etwas Butter servieren.

Kopfsalat mit Radieschen

Zutaten: 1 großer Kopfsalat, 2 Bund Radieschen, 1 Zwiebel, Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer, etwas Sahne oder Dosenmilch

Zubereitung:

Kopfsalat waschen und zerkleinern. Radieschen fein schneiden. Salatsoße herstellen und Salat zusammen mit den Radieschen, gut durchmischt, servieren