

Rezept 6. Kochabend am 18.10.2012

Menü:

Champignon-Sahne-Suppe  
Kammkotelett mit Paprika-Tomatengemüse  
Schnelle Apfeltartelettes

### **Champignon-Sahne-Süppchen**

Zutaten für 6 Personen: 400 g Champignons, 2 Zwiebeln, 20 g Butter (oder Olivenöl), 2 Eßl. Mehl,  $\frac{3}{4}$  l Fleischbrühe, geschlagene Sahne (etwa 200 g), Pfeffer, evtl. Salz.  
Deko: Petersilie und Schnittlauchröllchen sowie ein Sahnehäubchen.

Die Champignon putzen. Pro Teller eine Champignon (ohne Stiel) in Scheiben schneiden und für die Dekoration beiseite legen. Die restlichen Champignons kleinschneiden.

Butter erhitzen und die Zwiebeln (gewürfelt) in Butter geben. Goldgelb andünsten. Die Champignon dazugeben und kurz mit anrösten, dann das Mehl darüber sieben und kurz mit anrösten. Mit der Brühe auffüllen und unter rühren aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab alles zerkleinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas geschlagene Sahne unterheben und auf die Teller verteilen.

Die zwischenzeitlich in Butter/Olivenöl angerösteten Champignon-Scheiben auf die Suppenteller verteilen und mit Petersilie und Schnittlauch dekorieren. Zum Schluss noch einen Klacks Sahne (Sahnehäubchen) in die Mitte geben und servieren.

### **Kammkotelett mit Paprika-Tomatengemüse und Gnocchi**

Zutaten für 6 Personen: 6 Kammkoteletts, Olivenöl zum anbraten.

Für das Gemüse: 5 – 6 Paprika (rote), 4 – 5 Romana-Tomaten, 3 – 4 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Brühwürfel, Pfeffer, Prise Zucker und Salz.

Gnocchi: heute verwenden wir die Fertigen aus dem Supermarkt.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Koteletts (wer keine Knochen mag, diese vorher entfernen) von beiden Seiten scharf anbraten.

Mit frisch gemahlenen Pfeffer und Salz würzen und bei 100 Grad (Backofen vorher auf Temperatur bringen) für die Dauer der Zubereitung des Gemüses, auf einer Platte/Schüssel in den Backofen geben.

In dem Bratfett vom Fleisch die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen. Den gewürfelten Knoblauch, die in Streifen geschnittenen Paprika und die gewürfelten Tomaten sowie den Brühwürfel dazugeben. Den Topf schließen und mit hoher Temperatur aufkochen. Umrühren und bei mittlerer Temperatur das Gemüse bissfest garen. Den mittlerweile ausgetretenen Bratensaft vom Fleisch dazugeben und evtl. mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Gnocchi Wasser zum Kochen bringen und mit etwas Salz garen. Wer mag, kann die Gnocchi vor dem servieren noch in etwas Butter anbraten.

### **Schnelle Apfeltartelettes**

Zutaten für 6 Personen: 1 fertiger Blätterteig, 2 knackige Äpfel (nicht zu mürbe), 60 g Butter, 50 g Zucker, 1 ganzes Ei, etwas Zimt, etwas Sahne, außerdem Mandelsplitter oder Mandelblätter.

Den Blätterteig ausrollen, auf dem Backpapier 6 gleichmäßig rechteckige Stücke zuschneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, halbieren und in Spalten schneiden. Die Spalten jeweils auf die Mitte jeden Rechtecks verteilen.

Die restliche flüssige Butter mit dem Ei, der Sahne und dem Zucker und Zimt gut verrühren und auf die Äpfel verteilen. Mit Mandelsplitter bestreuen. Die Ecken etwas einknicken.

Den Backofen auf 180 Grad C (Heißluft) vorheizen. Vorher ein Gefäß (Teller) mit Wasser in den Backofen stellen. Die Teigplatten etwas getrennt voneinander mit dem Backpapier auf das Blech legen und ca. 30 Minuten goldgelb backen.