

7. Kochabend am 17.11.2012

Menü:

Bacon-Feta auf Rucola

Lendentopf

Möhren-Rösti

Möhren-Orangensalat mit Zimtdressing

Kokoscreme mit Früchten der Saison

Bacon-Feta auf Rucola

Zutaten für 5 Personen: 150 g Rucola, 200 g Kirschtomaten, 400 g Schafskäse, 150 g Bacon, 1 Schuss Öl, 1 Knoblauchzehe, 100 g Parmesan, 1 Spritzer Balsamico-Creme, 1 Schuss Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung:

1. Den Rucola und die Tomaten waschen und auf die Teller verteilen.
2. Schafskäse in Würfel schneiden. Mit Bacon umwickeln. In heißem Öl kurz anschwitzen und wenden, bis der Bacon auf beiden Seiten angeröstet ist.
3. Die Balsamico-Creme mit ein wenig Milch vermengen. Den Knoblauch schälen, ganz klein hacken. Mit einer feinen Reibe den frischen Parmesan reiben.
4. Knoblauch und Parmesan zum Balsamico geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnieren, Dressing darüber träufeln.

Lendentopf

Zutaten für 6 Personen: 1200 g Lende bzw. Schweinerücken, Öl, Tomatenmark, 1 EL Gemüsebrühe-Pulver, Liebstöckel, Pfeffer, Selleriesalz, Paprika, 1 Schmand, 300 g Sahne, 2 Glas Pilze oder auch frische Pilze (300 g), 1 Dose Mais, 1 Päckchen Kochschinken, ca. 120-150 g roher Schinken gewürfelt.

Zubereitung:

1. Die Lende in 2 cm breite Scheiben aufschneiden (Medaillons) bzw. den Schweinerücken in 1 cm dicke halbierte Scheiben, diese in einer Bratpfanne mit hohem Rand bzw. Topf anbraten und dabei am Anfang auf einer Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Lende ersatzweise den Schweinerücken der Pfanne entnehmen und auf einem Teller parken.
2. In den Bratenfond 1 Liter Wasser gießen und das Gemüsebrühe-Pulver und das Tomatenmark (ca. 2 TL) dazugeben. Mit Liebstöckel, Pfeffer, Selleriesalz und Paprika würzen. Aufkochen lassen und mit Mehl abbinden.
3. Den Schmand und die Sahne (ungeschlagen) einrühren.
4. Die Lende bzw. den Schweinerücken in eine Auflaufform geben, mit Kochschinken gewürfelt, roher Schinken ebenfalls gewürfelt, Pilze und Mais bestreuen, bei größeren Mengen in Schichten, und mit der Soße übergießen.

5. Die Auflaufform in den mit 160 °C vor geheizten E-Herd (Umluft) geben und 1 ¼ bis 1 ½ Stunden garen.

Möhren-Rösti

Zubehör für 6 Personen: 800 g Möhren, 2 Eier, 4 mittelgroße oder 2 große Kartoffeln, Öl zum Anbraten, Mehl zum Binden, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln und Möhren grob reiben, salzen, pfeffern. Die Eier, Mehl hinzufügen und die Masse verrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen. (Wichtig: Pfanne muss sehr heiß sein.) Die Möhren-Kartoffelmasse löffelweise in die Pfanne geben und unter häufigem Wenden braten.

Möhren-Orangensalat mit Zimtdressing

Zutaten für 6 Personen: 2 Orangen, 500 g Möhren, Zucker, ½ TL Zimt, ½ TL Orangenblütenwasser, Salz, Minzeblätter zum Garnieren.

Zubereitung:

1. Eine Orange schälen und würfeln, die andere Orange auspressen. Die Möhren waschen, schälen und reiben.
2. Die Orangenwürfel und den –saft, die geriebenen Möhren mit Zucker, Zimt und Orangenblütenwasser vermengen. Den Salat mit Salz abschmecken, kalt stellen und gut durchziehen lassen.
3. Den Salat auf Tellern anrichten und mit Minzeblätter garniert servieren.

Zubereitungszeit 20 Minuten.

Kokoscreme mit Früchten der Saison

Zutaten für 5 Personen: 1 Paket Kokoskonfekt, 500 g Quark, 50 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 200 g Schlagsahne, 400 g Feigen oder andere Früchte (Beeren)

Zubereitung:

1. Das Konfekt auspacken und zerstampfen. Den Quark mit Zucker vermengen, Vanillezucker und Konfektbrösel dazugeben und verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
2. Die fertige Creme mit einem Löffel formen und auf einem Teller anrichten. Die Teller bis zum Verzehr kühl stellen. Dann die Früchte der Saison (hier Feigen) auf den Teller legen. Prima schmecken auch Beeren.

Zutaten für Kochabend am 15.11.2012

150 g Rucola
200 g Kirschtomaten
400 g Feta
150 g Bacon
100 g Parmesan
1200 g Schweinerücken in Scheiben (ca. 1 cm)
500 g Sahne
1300 g Möhren
500 g Quark
400 g Feigen o. Beeren
Milch
Tomatenmark
1 Schmand
2 Glas Pilze
1 Dose Mais
1 Päckchen Kochschinken
1 Päckchen rohe Schinkenwürfel
3 große Kartoffeln
2 Eier
2 Orangen
Orangenblütenwasser
2 Päckchen Vanillezucker
Mehl
Zimt
Ca. 100 g Zucker
Kokoskonfekt oder Kokosflocken
1 Knoblauchzehe
Gemüsebrühe-Pulver
1 Spritzer Balsamico-Creme
Liebstöckel
Selleriesalz
Paprika
Minzblätter