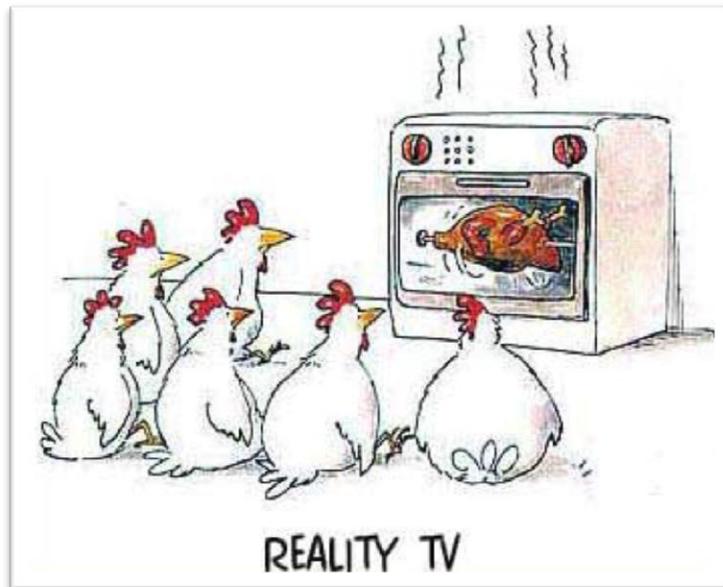


Kochabend mit Sebi, 03.03.2015



Süsskartoffelsuppe

**Schweinefiletpfanne mit Champignons und
Mandarinenbutter**

Bandnudeln

Mini-Zitronen-Cupcakes

Süsskartoffelsuppe



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

500g	Süsskartoffeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Bratbutter
1 l	Gemüsebouillon

Süsskartoffeln in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken, alles in der warmen Butter andämpfen.

Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.

1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Rahm dazugießen, Suppe pürieren, würzen.

Schweinefiletpfanne mit Champignons und Mandarinenbutter



Zutaten für 4 Personen:

- **Mandarinenbutter**
- 6 Bio-Mandarinen
- 120 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco, wenig
- **Fleisch**
- 2 EL frische Thymianblättchen
- 2 Schalotte; gehackt
- 2 Knoblauchzehen; fein gehackt
- 400 g feste Champignons; in dünnen Scheiben
- 2 EL Bratbutter
- 800 g Schweinefilet in Scheibchen geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Noilly Prat
- Tabasco, wenig

Zubereitung

- 4 Mandarinen unter heißem Wasser gründlich spülen und mit Küchenpapier abtrocknen, die Schale dünn abreiben. Den Saft aller Mandarinen auspressen und auf 2 Esslöffel einkochen lassen, abkühlen lassen.
- Die Butter schaumig schlagen, abgeriebene Schale und konzentrierten Saft unterrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Die Buttermischung bis zur Verwendung kühl stellen (kann schon am Vortag gemacht werden).
- Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen. Das Fleisch in zwei Portionen anbraten, dabei die Filetscheiben auf der ersten Seite gut 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch etwa 30 Sekunden kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen etwa 10-15 Minuten nachgaren lassen.
- Inzwischen im Bratensatz 2 Esslöffel Mandarinenbutter erhitzen. Champignons und Thymianblättchen darin 2-3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons-Thymian-Mischung zum Fleisch in den Ofen geben.
- Im Bratensatz die restliche Mandarinenbutter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Noilly Prat dazugießen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Den im Ofen entstandenen Fleischsaft beifügen. Die Sauce wenn nötig mit Salz, Pfeffer und wenig Tabasco abschmecken.
- Filetscheiben und Pilze in die Sauce geben, vermischen und mit feinen Bandnudeln servieren

Mini-Zitronen-Cupcakes

Diese Mini-Cupcakes sind fast mit einem Haps im Mund. Da sie klein sind, kann man aber mehrere davon genießen.



ZUTATEN

Ergibt etwa 20 Stück

- 1** Zitrone
- 40 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 2** Eier
- 125 g** Mehl
- 0.5 Esslöffel** Backpulver
- 0.5 dl** Rahm

Frosting:

- 50 g** Butter weich
- 50 g** Puderzucker
- 2 Esslöffel** Zitronensaft
- 150 g** Frischkäse
- Zuckerperlen bunt; zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Den Saft auspressen und ¼ dl abmessen.

2

In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen.

3

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Mini-Muffinsblech oder Mini-Gebäckförmchen mit Backkapseln auslegen.

4

Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale 6 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Dann die flüssige Butter untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und von Hand mit dem Schwingbesen untermischen. Zuletzt den Zitronensaft sowie den Rahm beifügen. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

5

Die Mini-Muffins im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6

Für das Frosting in einer kleinen Schüssel die weiche Butter mit dem Puderzucker 8 Minuten zu einer luftigen Creme aufschlagen.

7

Zitronensaft und Frischkäse verrühren und von Hand mit einem Schwingbesen unter die Buttercreme rühren.

8

Das Frosting in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (Nr. 12) füllen und dekorativ auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Mit den Zuckerperlen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Kleine Muffins haben oft eine nicht sehr viel kürzere Backzeit als normal grosse Küchlein. Wichtig: Immer mit einem Holzspieß eine Garprobe machen, bevor man die Muffins oder Cupcakes aus dem Ofen nimmt. Dabei immer eines der in der Mitte platzierten Gebäckstücke für die Probe verwenden, da die aussen gelegenen immer etwas mehr Hitze abbekommen.