

Kochabend Dienstag 20.Febr. 2024 von und mit Ocky

Blumenkohl-Radicchio-Salat

Cordonbleu mit Salbeikartoffeln

Fantakuchen im Blech

Und en Guete

Blumenkohl-Radicchio-Salat



Verzaubert vom Dreiklang aus Radicchio, Walnuss und Blauschimmelkäse hat der lauwarmer Blumenkohlsalat unser Herz im Sturm erobert.

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

5 Schalotten
12½ El Olivenöl
2½ Lorbeerblätter
125 g Belugalinsen
375ml Gemüsefond
1250g Blumenkohl
Salz
125 Walnusskerne
7½ El Rotweinessig
5Tl Senf
Piment d'Espelette (ersatzweise Cayennepfeffer)
10 Stiele Estragon
2½ Radicchio di Treviso (350 g)
200g Himbeeren (tiefgekühlt)
250g Edelpilzkäse (ersatzweise Schafsfeta-Käse)

1. Schalotten fein würfeln und in einem kleinen Topf in 1 El Olivenöl glasig dünsten. Lorbeerblatt mehrfach einschneiden und mit den Linsen zugeben. Gemüsefond zugießen, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten garen.
2. Backofen mit einem Backblech auf 200 Grad vorheizen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Blumenkohl putzen und in 3 cm große Röschen teilen. Röschen der Länge nach halbieren. In einer großen Schüssel mit 2 El Olivenöl mischen und salzen.
3. Heißes Blech aus dem Backofen nehmen, Blumenkohl darauf verteilen und auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen.
4. Inzwischen Walnüsse grob hacken. Essig, 2 El kaltes Wasser, Senf und je etwas Salz und Piment d'Espelette in der Schüssel verrühren, restliches Olivenöl unterschlagen. Estragonblättchen von den Stielen abzupfen, fein schneiden und untermischen.
5. Nach 10 Minuten Backzeit Blumenkohlröschen auf dem Backblech wenden, die Walnüsse dazwischen streuen und weitere 5 Minuten braten. Linsen im Topf im kalten Wasserbad abkühlen lassen.
6. Radicchio putzen, der Länge nach halbieren. Quer in fingerbreite Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Mit dem Dressing mischen. Erst die heiße Blumenkohl-Walnuss-Mischung, dann die Himbeeren untermischen.
7. Lorbeerblatt aus den Linsen entfernen, Linsen unter den Salat heben. Salat auf einer Platte anrichten, Edelpilzkäse darüberkrümeln und servieren.

Cordon Bleu vom Schwein

15 Min

leicht

★★★★☆ (7)



Zutaten für 12 Personen

Schweineschnitzel dick	12
Salz	etwas
Zieggouda	12 Sch.
Kochschinken	12 Sch.
Mehl	9 EL
Hühnerei	6
Paniermehl	360 g
Kochbutter	360 g

Zubereitung

1. In die Schweineschnitzel eventuell noch vorsichtig Taschen schneiden. Von außen mit Salz würzen. Taschen mit Käse- und Schinkenscheiben füllen.
2. Die Eier zusammen mit ein bisschen Salz verquirlen. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei wenden, gut abtropfen lassen. Zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Die Panade gut andrücken.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Eventuell mit Zitronenspalten servieren.

Salbeikartoffeln



Zubereitung

Kartoffeln waschen, ungeschält in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen und noch warm pellen. Erst längs halbieren und noch einmal längsteilen – also vierteln. Bis zum Gebrauch abgedeckt kaltstellen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die von den Zweigen gezupften Salbeiblätter hineingeben. Es dauert nur wenige Minuten, bis die Blätter dunkel werden und zu knuspern beginnen. Herausheben und auf einem Teller warmhalten.

Die Kartoffelviertel in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun braten - auch das geht sehr schnell. Wenn die gewünschte Bräune erreicht ist, die Kartoffeln etwas zur Seite schieben und die Salbeiblätter wieder dazugeben.

Kartoffeln und Salbei mit grobem Meersalz würzen und auf dem Teller mit dem Cordon bleu servieren.

Zutaten für 12 Personen

2Kg respektive ca 24 grosse festkochende Kartoffeln (z. B. Bio-Linda)

Salz

12 El Öl (z. B. Maiskeimöl, Sonnenblumenoel oder so)

100g Butter

10 -12 Stiele Salbei (Salbeizweige)

Pfeffer

Fantakuchen mit Sauerrahm



Am besten macht das Dessert nur eine Gruppe von 1-2 Personen

Zutaten für ca. 12 Personen

4 Eier
275 g Zucker
25 g für Guss
1.25 dl Sonnenblumen Öl
1.5 dl Orangjus oder Fanta
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck Vanillezucker
1 ½ Dose(n) (à 314 ml/175 g Abtrg.) Mandarinen
250 g (2.5 dl) Vollrahm
1 Pck. Rahmfestiger
250 g Schmand=Sauerrahm respektive ist Creme fraiche
Einwenig gemahlener Zimt zum Bestäube

Zubereitung 1

Für den Teig: 4 Eier, 275 g Zucker, Öl und Orangenjus in eine große Rührschüssel geben. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles gut verrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 25 x 40 cm; ca. 3 cm hoher Rand) geben und im

vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung Topping

Für das Topping Mandarinen (Nicht alle ein paar übrig lassen für Deko) auf einem Sieb abtropfen lassen. Rahm und 2 EL Zucker steif schlagen, dabei zum Schluss Rahmfestiger einrieseln lassen. Creme-Fraiche kurz verrühren, Rahm unterziehen. 2/3 der Mandarinen unter die Creme heben und auf den Fantasiekuchen geben. Alles wellig verstreichen und mit restlichen Mandarinen bestücken.

Am Schluss noch: Mit Zimt bestreuen.

Für ein ander mal: Kann man das Topping auch mit einem Zuckerguss machen