

Kochstudio 04.12.2014

„Festtagsmenü – gut geplant zum kleinen Preis“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Maronen-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen

Schweinefilet im Schinkenmantel

Pfannkuchengitter mit Kardamomparfait

Apfeltörtchen mit Ziegenkäse

Serviettenknödel

Rote Grütze

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Maronen-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen

250	g	Maronen	tafelfertig gekocht und geschält etwas zerbröckeln.
3	Stangen	Frühlingszwiebeln	waschen in Ringe schneiden. und schälen und würfeln.
1	mittelgroße	Möhre	
2	mittelgroße	Petersilienwurzeln	
1	EL	Butter	und in einem Suppentopf erhitzen. Das Gemüse darin anschwitzen. Maronen hinzufügen.
1	EL	Öl	
600	ml	Wasser	langsam dazu gießen. hinzufügen und verrühren.
1-2	EL	Gemüsebrühe	
150	ml	Weißwein, trocken	und hinzufügen.
½	TL	Salz,	
¼	TL	Pfeffer	
½	TL	Zimt	
			Die Suppe bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 15 Minuten garen, bis die Gemüsewürfel weich sind, pürieren und einrühren.
1	B.	Sahne	
2	Prisen	Muskat	hinzufügen, abschmecken.
1		Sprühsahne	Mit einem Sahnehäubchen dekorieren.
80	g	Parmesan	Dazu passen Parmesantaler reiben.
			Kleine Häufchen Käse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im

Backofen, Umluft 130 ° C

12 Min backen.

Schweinefilet im Schinkenmantel

4 Portionen

Schweinefilet parieren, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
Schinkenspeck Die Filetränder mit umwickeln,
mit Salz und würzen.
Pfeffer Mit
Senf bestreichen und in
Butter von beiden Seiten kräftig anbraten.
In eine feuerfeste Form setzen.

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

2 Zwiebeln
3 Stiele Petersilie

zellen, fein hacken.
waschen, trocknen, hacken.

100 g Frischkäse
50 g Appenzeller
200 mL Sahne

mit
und
glattrühren.

1 EL Zwiebelwürfel
Petersilie
grüner Pfeffer

und
unterrühren.

Die Käsemasse über die
Fleischscheiben verteilen und im
heißen Ofen ca. 25 Minuten garen.

Pfannkuchengitter mit Kardamomparfait

		Kardamomparfait	
400	ml	Milch	in einem Topf kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Von der Kochplatte nehmen und
	1	Vanilleschote	und das herausgekratzte Mark hinzufügen.
100	g	Zucker	10 Min. ziehen lassen.
3		Eigelb	in eine Rührschüssel füllen hinzufügen und mit dem Zucker schaumig schlagen.
			Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Eier Zucker Mischung vorsichtig unterrühren.
			Die Mischung zurück auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze weiterrühren, bis die Masse etwas eindickt.
1	TL	frisch gemahlen Kardamom	hinzufügen, die Masse abkühlen lassen.
2	B.	Sahne	steif schlagen, unter die Creme heben. Das Parfait in der Gefriertruhe mindestens 4 Stunden einfrieren, öfter mal umrühren, damit sich nicht zu große Eiskristalle bilden, oder in der Eismaschine rühren.
		Pfannkuchengitter	
200	g	Mehl	in eine Rührschüssel geben
1	Prise	Salz	und
2	Päck.	Vanillezucker	mit dem Mehl mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken.
	2	Eier	in die Mulde schlagen
350	ml	Milch	hinzufügen und verrühren. Weitere
350	ml	Milch	hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
	1	EL	und
	1	EL	in eine beschichtete Pfanne geben, erhitzen. Mit einem Löffel kreuzweise dünne Linien in die Pfanne geben, Sodass ein Gitter entsteht, von beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Gitter zwischen Alufolie legen. Zum Servieren auf jeden Teller ein Gitter legen, mit dem Eisportionierer eine Kugel Eis darauf geben, Mit reichlich Puderzucker bestreuen und servieren.

Apfeltörtchen mit Ziegenkäse

Ergibt ca. 16 Stück

1 Rolle

Blätterteig

in 4 Quadrate schneiden und diese nochmals vierteln. Mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Den Backofen auf 210 ° C vorheizen.

etwas

Thymian

waschen, trocknen, fein hacken

150 - 200 g

Ziegenkäse

in Scheiben schneiden, in der Mitte der Teigscheiben platzieren, dabei einen kleinen Rand freilassen.

2

Kochäpfel

halbieren, entkernen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben überlappend auf den Käse legen, so dass dieser vollständig bedeckt ist.

etwas

Olivenöl

Die Äpfel mit bepinseln, mit dem Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salz
Pfeffer

Die Törtchen in 20 – 25 Minuten backen, bis sie durchgebacken und an den Rändern goldbraun sind.

Möglichst sofort servieren.

Vorbereitung:

Man kann den Teig mit dem Käse belegen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Äpfel erst kurz vor dem Backen darauflegen.

Serviettenknödel

			4 – 6 Portionen
3	alte	Brötchen	in Würfel schneiden.
50	g	Margarine	in einer großen Pfanne zerlassen.
1		Zwiebel	pellern, fein würfeln, in dem Fett andünsten, die Brötchenwürfel dazugeben und goldgelb rösten.
		Salz, Pfeffer, Majoran Muskat	Mit und würzen.
¼	L	Milch	mit
1		Ei	verschlagen und über die Brötchen gießen. Die Masse so lange stehen lassen, bis die Milch vollkommen aufgesogen ist.
1 ½	EL	Mehl,	
1 ½	EL	Paniermehl	und
1	EL	geh. Petersilie	in den Teig kneten.
		Salzwasser	Die Masse auf ein angefeuchtetes Tuch geben, länglich formen und das Tuch fest darum schlagen. Den Knödel in siedendes legen und in 30 Minuten garen.
			Den Knödel aus dem Tuch wickeln und zum Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden.

Rote Grütze

10 Portionen

2 Gläser Schattenmorellen

durch ein Sieb abgießen, dabei den Saft in einem großen Topf auffangen.

1 Beutel
8 EL Puddingpulver

mit von dem aufgefangenen Saft verrühren, den restlichen Saft zum Kochen bringen, dann das angerührte Puddingpulver zufügen und unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit klar geworden ist.

1 Pr. Zucker
Zimt

Evtl. noch mit und abschmecken.

1 Beutel TK – Obst,

Den Topf vom Herd nehmen und sofort die Schattenmorellen und Geschmack nach Wahl, untermischen.

Die Rote Grütze in eine Schüssel umfüllen und kalt werden lassen.

Dazu passen:

Vanilleeis,
Vanillesauce

Sahne,

oder auch flüssig und auch geschlagen.