

Rezept zu Sendung #72

Weihnachtsspezial

mit Cathrin Ilg & Markus Merkle

Schweinelende mit Maronenhaube

Zutaten Hauptgang:

2 Scheiben Toastbrot
200g gekochte Kastanien
100g weiche Butter
100ml Rinderfond
1 Bund Suppengrün
2 Schweinelenden
1FL Rotwein
2 Gläser Rotkohl
2 Äpfel
2 – 3 Zwiebeln
400g Spätzlemehl
4 Eier
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Spätzlemehl, 4 EL Hartweizen Grieß mit 4 Eier und Wasser mit einem Rührgerät zu einem Teig verrühren. Für die Maronenhaube , 3 Scheiben Toastbrot zu brösel verarbeiten und in eine Schüssel geben sowie die Maronen auch fein zerkleinern. Dazu kommt noch 200g Butter und gut vermengen. Für die Sauce und fürs Fleisch , Möhren, Lauch , Zwiebeln und Sellerie in grobe Würfel schneiden. 1 Zwiebel fein schneiden fürs Apfelrotkohl schneiden. In einem Topf die Hälfte des geschnittenen Gemüses in Butter anbraten mit Tomatenmark ablöschen und Rotwein & Rinderfond. Schweinelende von Sehnen befreien salzen und pfeffern und anbraten die Lende dann auf ein Backblech mit 3 Zehen Knoblauch legen das Gemüse dazu geben. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser für die Spätzle aufstellen dann durch die Spätzlepresse. Für den Rotkohl die Zwiebeln mit den Äpfel kurz andünsten und mit dem Rotkohl aus dem Glas dazu geben und leicht weiter köcheln lassen. Die Lende in den Backofen bei 180 Grad Umluft backen. Am Schluss die Sauce reduzieren und abschmecken. Das Fleisch schneiden und mit dem Rotkohl und die Sauce und den Spätzle anrichten.

Bratapfel – Tiramisu

6St. Spekulatius
10St. Bisquit
6 Äpfel
3EL brauner Zucker
3EL weißer Zucker
3EL Vanillezucker
100g Mandelstifte
100g Rosinen
500g Mascarpone
500g griech. Joghurt
4 Eier
starker Kaffee & Zimt

Zubereitung :

Äpfel schälen und entkernen. Die Mandelstifte in einer Pfanne anrösten und auf einen Teller auskühlen lassen. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen und dann mit den geschnittenen Äpfel durch schwenken. Mit Apfelkuchengewürz dazugeben oder Zimt und gemahlene Nelken. Dann die Rosinen hinzugeben. Für die Mascarpone Masse 4 Eier trennen. Die Mandelstifte zu den Bratapfelmasse dazugeben. Eiweiß zu Eischnee verrühren. Zum Eigelb kommen 500g Mascarpone und 500g griech. Joghurt , 3 EL Vanillezucker , 1TL Vanillepaste, 3 EL Kaffee und verrühren. Das Eischnee unter die Mascarpone Masse unterheben. Die Masse abwechselnd mit Mascarpone, Bratapfelmasse und Biskuit schichtweise schichten, ganz oben drauf Spekulatiusbrösel und kalt stellen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin und euer Markus