

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #120

Weihnachtssendung 2022

Winterlicher Blattsalat mit Knoblauch-Garnelen

Zutaten:

Blattsalat
1 Pck. Garnelen
4 Zehen Knoblauch
Olivenöl, Balsamico, Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen. Aus Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen.

Garnelen auftauen, dann einschneiden (Butterfly) und in Butter zusammen mit Knoblauch kurz anbraten und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Salat geben, Garnelen auf dem Salat anrichten.



Duett von der Schweinelende: Mit Haselnuss und Morcheln gefüllte Lende & Medaillons unter der Kräuter-Senf-Kruste mit einer Cognac-Pfeffer- Rahmsoße, Herzoginkartoffeln und Rosenkohl

Zutaten:

2 Stk. Schweinelenden
 1 Pck. Morcheln, getrocknet
 1 Pck Haselnüsse, ganz
 1 Ei
 1 kl. Fl. Cognac
 1 Dose grüner Pfeffer, eingelegt
 1 Netz Rosenkohl
 1 Glas Gemüsefond
 Herzoginkartoffeln (TK)
 Butter
 Senf
 Semmelbrösel
 3 Zehen Knoblauch
 Tomatenmark
 Rosmarin + Thymian (frisch)
 Salz, Pfeffer



Zubereitung gefüllt Lende:

Aus eingeweichten Morcheln (waschen und hacken), Haselnüssen und Ei die Füllung herstellen. Hierzu werden die Morcheln fein gehackt, Nüsse grob zerkleinert und mit Salz, Pfeffer, einem Ei zu einer Paste verarbeitet. In die Lende eine Tasche schneiden, Lende von beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wird die Füllung in die Lende gegeben und diese mit Kochfaden zugebunden. Dann Lende von beiden Seiten scharf anbraten und beiseitestellen – später werden beide Lenden zusammen in den Backofen geschoben.

Zubereitung Lende mit Kräuter-Senf-Kruste:

Lende in dicke Medaillons schneiden. Diese kurz und scharf anbraten und auf ein Blech legen. Aus Rosmarin, Thymian, Senf, Salz, Pfeffer, fein gehacktem Knoblauch und etwas Butter mit Semmelbrösel eine dicke Paste herstellen (am besten mit der Gabel zerdrücken). Die Paste plattdrücken und auf den Medaillons verteilen. Beide Lenden zusammen für ca. 20-25 Min. bei 180°C in den Ofen stellen und am Ende für wenige Minuten den Grill zuschalten.

Zubereitung Cognac-Pfeffer-Rahmsoße:

Den Gemüfefond in die Pfanne geben in der das Fleisch gebraten wurde. Dann Cognac zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 2-3 TL grünen Pfeffer in der Lake dazu geben. Wir binden das Ganze mit Mehlbutter (200 g Butter & 200 g Mehl gut vermischen). Etwas Tomatenmark unterrühren und mit Schlagsahne verfeinern.

Zubereitung Rosenkohl, Beilagen und Anrichten:

Den Rosenkohl putzen und in gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, wenn der Rosenkohl noch Biss hat.

Rechtzeitig die Herzoginkartoffel nach Herstellerangabe in den Backofen schieben (ggf. Lende nur noch kurz dazu stellen, dass diese wieder warm wird)

Zuletzt Lende mit der Soße und den Beilagen auf einem Teller anrichten.

Schoko-Trio mit Eis, Kuchen und Pudding-Spiegel

Zutaten:

250g Mehl
2 Eier
1 TL Backpulver
2 Tafeln Schokolade (Vollmilch + Zartbitter)
Schokoeis
Schoko-Pudding-Pulver
Milch
Zucker
Schokostreusel
Puderzucker



Zubereitung:

Zuerst die Schokolade in der Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Nun Mehl, Backpulver vermengen und mit 2 Eiern verrühren. Die geschmolzene Schokolade mit der Butter glattrühren. Beide Teile nun zusammengeben und nochmals gut rühren. Den Teig in kleine Formen (z.B. ein Weckglas geben) und diesen bei 180°C ca. 20 Min backen. Tipp: Kann auch am Vortag gebacken werden, dann kurz vor dem Verzehr in den warmen Ofen stellen um den Kuchen nochmal zu erwärmen.

Aus ½ Pack Puddingpulver mit ca. 400 ml Milch und etwas Zucker eine Schokosoße herstellen. Zubereitung nach Angabe auf dem Puddingpulver, allerdings mehr Milch, so dass eine Soße entsteht. Zum Anrichten, einen Soßenspiegel auf einen Teller geben, Eis daraufsetzen, Schokokuchen dazu stellen und mit Schokostreuseln und etwas Puderzucker garnieren.

Viel Spaß beim nachkochen und genießen! Danke für 10 Jahre Küchengeflüster und 120 Sendungen mit tollen Rezeptideen.

Euer
Marc De Zordo und Markus Merkler

