

Kochabend, Dienstag 03.Sept. 2019, von und mit Ocky

Rote Bete (Randen) - Orangensuppe

Laugenbrezensalat

Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel

Weintraubendessert im Glas

Und en Guete

Rote Bete (Randen)- Orangensuppe



Zutaten für 4 Personen

2 kleine Zwiebel(n)

3 Knolle/n Rote Bete, mittelgroße Randen

1 Orange(n), (Abrieb davon)

2 Prisen Ingwer, frisch gerieben

2 Prisen Chilipulver

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Rahm

100 ml Weißwein

200 ml Orangensaft

50 g Sauerrahm

1 EL Oliven-Öl

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Kochzeit** ca. 10 Min.

Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem großen Topf mit dem Öl angehen lassen.

Rote Bete, um Verfärbungen zu vermeiden, mit Handschuhen schälen, in Würfel schneiden und zufügen.

Etwas angehen lassen, eine Prise Chili zufügen und mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen.

Mit Orangensaft auffüllen und ebenfalls fast verkochen lassen.

Mit Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten garen, bis die Rote Bete weich ist.

Dann den Rahm sowie den frisch geriebenen Ingwer zufügen, nochmals aufkochen lassen und im Anschluss pürieren.

Das Ganze vor dem Servieren noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Anrichten:

Die fertige Suppe in Tassen oder tiefe Teller füllen, einen Löffel Sauerrahm in die Mitte geben.

Etwas Orangenschale darüber reiben und für Sebi, der es etwas schärfer mag, noch etwas Chili darüber streuen.

Guten Appetit

Laugen-Brezensalat



Zutaten für 4 Personen

2 große Laugenbrezel(n)

8 EL Olivenöl

2 EL Butter

6 Radieschen

150 g Kirschtomate(n)

1 Salatgurke(n)

3 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

1 TL Honig, flüssiger

1 EL Senf, süßer

100 g Blattspinat, junger

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Die Laugenbrezeln in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brezelscheiben darin bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Salatgurke längs vierteln, die Kerne herausschneiden und die Gurke in Stücke schneiden.

Alles in eine Schüssel geben.

4 EL Olivenöl, 2 bis 3 EL Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer, flüssigen Honig und süßen Senf zugeben und alles kräftig verrühren.

Den jungen Blattspinat putzen, waschen und trockenschleudern.

Unter die Gurkenmischung geben, Brezelscheiben untermischen und alles auf einer Platte, in Teller oder Glasschalen anrichten.

Bonapp

Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel



Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- 20 Scheibe/n Schinkenspeck oder 12 Scheiben Bacon
- Salz
- 4 Tomate(n), getrocknete
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 Scheibe/n Weißbrot, getrocknet und in Milch eingeweicht
- 150 g Mozzarella
- 60 g Parmesan, gerieben
- 80 g Austernpilze
- 1 Bund Basilikum
- 12 Tomate(n), getrocknet
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 Schuss Wein, weiß
- 200 ml Vollrahm

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 45 Min. Bratzeit 3 Min.

In die Filets eine Tasche einschneiden, so groß wie möglich, aufklappen.
Innen salzen und pfeffern.

Austernpilze (Für Pierre keine Pilze nehmen) hacken, getrocknete Tomaten klein würfeln, beides in Olivenöl ca. 3 Min braten. Gehackten Knoblauch dazu, ca. 2 Min. weiterbraten.

In Milch eingeweichtes und gut ausgepresstes Weißbrot in eine Schüssel geben, Pilzmischung dazu, ebenso gewürfelte Mozzarella, gehacktes Basilikum und geriebenen Parmesan. Pfeffern, salzen, alles mit dem Pürierstab durcharbeiten, bis eine Paste entsteht. Diese in die Filettaschen streichen. Zuklappen.

Die Speckscheiben jeweils zur Hälfte dachziegelartig ausbreiten, so dass jeweils ein Filet damit umwickelt werden kann. Die Filets drauflegen und einpacken. Mit Küchengarn wie eine Roulade verschnüren.

Filets von allen Seiten gut anbraten, im vorgeheizten Ofen bei 150° noch mal 15 Min braten lassen. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Sauce:

Gehackte getrocknete Tomaten im Bratfett angehen lassen, ebenso die gehackte Knoblauchzehe. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen. Rahm einrühren, abschmecken mit Salz und Pfeffer. (Genügend machen, Sauce kann es nicht genug geben)

Dazu schmecken Bandnudeln ganz fein

Weintraubendessert



Zutaten für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ kg Weintrauben, kernlose

50 g Zucker

$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker

125 g Magerquark

125 g Schlagrahm

125 g Mascarpone

1 Pck. Kekse (Cookies), Prinzenrolle oder so

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Den Rahm mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone verrühren. Diese zwei Massen zusammen zu einer Creme verrühren.

Jetzt die Kekse zerkleinern. Nun in eine Schüssel schichten: Zuerst Weintrauben, dann die Creme und mit Keksen bestreuen. Das Ganze ergibt zwei Schichten.

Und fertig ist das fein Dessert.