

Lauchcremesuppe

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:

2 Stangen Lauch
60 g Knollensellerie
150 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 Zwiebel
1 L Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 Prise Muskatnuss
100 ml Sahne

Den Lauch putzen, gründlich waschen und trockentupfen. Lauch in feine Streifen/Röllchen schneiden.

Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, den Lauch darin anschwitzen. Zwiebel, Kartoffel- und Selleriewürfel dazugeben und mit anschwitzen.

Gemüsebrühe angießen. Lorbeerblatt zugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten das Gemüse weichkochen.

Sobald das Gemüse weichgekocht ist, das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käseknödel

Zutaten:

200 g Weißbrot oder Brötchen vom Vortag, in dünne Scheiben geschnitten

80 ml Milch

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 TL Butter

½ Bund glatte Petersilie, fein schneiden

75 g Käse, würzig

2 Eier

1 Prise Muskatnuss

Salz, Pfeffer

In einer Pfanne Butter erhitzen und die fein geschnittene Schalotte darin goldgelb anschwitzen. Die Milch dazu geben und lauwarm erwärmen lassen.

Die Brotscheiben in eine Schüssel geben und die Milchmasse über das Weißbrot geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zum eingeweichten Brot Petersilie, und Eier geben und alles gut vermengen. Den Knödelteig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse in etwa 5 mm große Würfel schneiden und unter die Masse mischen, dann 10 Minuten ziehen lassen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Rosa Entenbrust

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

4 Stück Entebrust, ca. 180 g/Stück

Salz und Pfeffer

Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen und langsam ohne Fett auf der Hautseite in der Pfanne anbraten. Ohne Fett, da die Haut der Entenbrust genug Fett abgibt.

Dann die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und bei ca. 125°C ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Dann mit der Oberhitze noch die Haut knusprig machen.

<https://kochkurs-koeln.de/rosa-entenbrust/>

MARIENECK
food events · team cooking

Orangen-Cranberry-Sauce

Zutaten:

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 100 g Cranberrys
- 200 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 EL kalte Butter, zum Binden
- 100 g Rohrzucker
- 200 ml Jus
- 1 Schuss Cognac oder Rum

Den Zucker karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem Jus angießen und die Cranberrys dazugeben.

Die Schalottenwürfel in einem Topf in etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Cognac oder Rum ablöschen. Die Orangen-Cranberry-Sauce dazugeben. Etwas reduzieren lassen, abschmecken und mit der kalten Butter binden. Nicht mehr aufkochen lassen.

krosse Kartoffelpuffer

Portionen: 6 Stück

Zutaten:

500 g Kartoffeln, festkochend

1 Zwiebel

50 g Kichererbsenmehl

1 TL Salz

Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

1 EL Petersilie, gehackt

2 EL Butter

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und beides reiben. Die Masse in ein sauberes Geschirrtuch eindrehen und so die Flüssigkeit fest ausdrücken. Das dabei austretende Stärkewasser auffangen. Die Kartoffel-Zwiebel-Masse in eine Schüssel geben.

5 EL der Flüssigkeit mit Kichererbsenmehl glatt rühren. Zusammen mit Salz unter die Kartoffelmischung rühren. Alles mit Pfeffer und Muskat würzen, Petersilie untermengen. Mit feuchten Händen aus der Masse 6-8 Puffer formen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig anbraten.

Rotkohl

Portionen: 6 Personen

Zutaten:

- 2 kg Rotkohl, fein geraspelt
- 3 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 4 säuerliche Äpfel, gewürfelt
- 1-2 EL Honig
- 250 ml Rotweinessig
- 500 ml Rotwein
- 1 TL Muskatnuss
- 5 Pimentkörner
- Salz und Pfeffer
- 1 Stange Zimt
- 5 Wacholderbeeren
- 4 Nelken

Die Zwiebeln und die Äpfel andünsten. Mit Salz und Pfeffer gut würzen. Den Rotkohl zugeben, alles gut mischen. Etwa 5 Minuten dünsten und dann mit Essig und Rotwein ablöschen. Alle Gewürze zugeben, wiederum gut mischen und mit Wasser/Brühe immer gut Flüssigkeit zugeben, damit der Kohl nicht anbrennt. Anschließend die Hitze reduzieren, so dass der Kohl nur noch schmort. Bis zur gewünschten Konsistenz schmoren lassen.

Vanilleparfait

Zutaten:

- 1 Liter Sahne
- 14 Eigelb
- 140 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 6 cl Rum

Die Sahne aufschlagen. Eigelbe und Zucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und mit dem Rum zur Eigelb-Zucker-Masse geben.

Die Masse gut abgekühlt unter die Sahne heben und alles in Förmchen geben und einfrieren.

Zwetschgenröster

Zutaten:

- 800 g Pflaumen
- 8 EL Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 2 TL Speisestärke
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelke

Die Pflaumen abwaschen, kurz in einem Sieb abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Die Pflaumenhälften in einen Topf geben. Nelkenpulver, Zimtstange und die Hälfte des Apfelsaftes mit dem Zucker vermengen und die Masse zum Aufkochen bringen. Zugedeckt auf mäßiger Flamme etwa 6 Minuten sanft köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem Rest des Apfelsaftes anrühren. Das Kompott nun mit der angerührten Stärke binden, dann die Zimtstange entfernen und das Kompott kalt stellen.