

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Weihnachtssuppe mit Croûtons

Zutaten : 6 Personen

1 Bio-Zitrone
2 Zwiebeln
600 g braune Champignons
4 EL Öl
Salz
Pfeffer
Edelsüßpaprika
1 EL Gemüsebrühe (instant)
250 g Schlagsahne
2 Scheibe/n (à ca. 75 g) TK-Blätterteig
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb (Gr. M)
3 Stiel/e Dill
3 EL saure Sahne



Zubereitung

- 1** Zitrone heiß waschen, 6 dünne Scheiben abschneiden und beiseitelegen. Rest Zitrone auspressen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pilze putzen, eventuell waschen. Gut 100 g Pilze beiseitelegen, Rest Pilze hacken.
- 2** 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Gehackte Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten. Mit 1 TL Paprika bestäuben, kurz anschwitzen. Mit 800 ml Wasser und Zitronensaft ablöschen. Brühe und Sahne, bis auf 3 EL, einrühren, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.
- 3** Blätterteigscheiben nebeneinander ca. 10 Minuten auftauen lassen. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Je nach Größe 18–24 Sterne ausstechen, aufs Blech legen. Eigelb und Rest Sahne verquirlen, Sterne damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.
- 4** Kräuter waschen und trocken schütteln. Dillfähnchen abzupfen, Petersilie grob hacken. Übrige Pilze in Scheiben schneiden, in 1 EL heißem Öl scharf anbraten. Petersilie zur Suppe geben, fein pürieren und abschmecken. Suppe mit Pilzen und Zitronenscheiben anrichten. Mit saurer Sahne, Blätterteigsternen und Dill garnieren.

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Schweineschnitzel mit Gorgonzola-Spinat

Zutaten Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (à 150 g)

2 Zwiebeln

300 g Baby-Blattspinat

4 El Öl

Salz Pfeffer

200 ml Schlagsahne

160 g Gorgonzola

Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung



1. Schnitzel 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und halbieren. Zwiebel fein würfeln. Spinat verlesen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von jeder Seite 1 Min. bei starker Hitze braten, herausnehmen und zwischen 2 tiefen Tellern warmhalten.
3. Zwiebeln und Spinat ins Bratfett geben, kurz zusammenfallen lassen. Sahne und 250 ml Wasser zugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln lassen. Gorgonzola in Stücke teilen, in die Sauce geben und zugedeckt bei milder Hitze kurz schmelzen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Schnitzeln anrichten. Dazu passt Baguette.

Kartoffelbeilagen aus gekochten Kartoffeln: Kartoffelplätzchen

Zutaten : 4 Personen

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz Pfeffer

½ Bund Petersilie

50 g Schinkenwürfel

4-6 EL Öl



Zubereitung

- 1** Kartoffeln schälen und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 2** Schinkenwürfel und Petersilie unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse eine Rolle (5–6 cm Ø) formen und in 16 Taler schneiden. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen, Taler portionsweise darin unter Wenden goldbraun braten.

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Birnenstrudel-Dessert: Birnenkompott mit Blätterteighaube in kleine Tassen



Zutaten : für 4 Personen

- 4 Scheiben Blätterteig
- 4 (750 g) Birnen
- 8 EL Zitronensaft
- 200 ml Apfelsaft
- 3 EL Zucker
- etwas etwas Zimt
- 1 EL Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 1 Eigelb
- 4 (á 50 g) Vanilleeis

Zubereitung :

- 1 Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. Fruchtfleisch würfeln. Mit Zitronen- und Apfelsaft, Zucker und Zimt in einem Kochtopf mischen, ca. 8 Minuten köcheln.
- 2 Puddingpulver und 4 Esslöffel Wasser glatt rühren, Saft damit binden. Kurz aufkochen und in 4 ofenfeste Becher oder Schälchen füllen. Blätterteigscheiben so ausschneiden, dass der Durchmesser etwas größer ist als der der Förmchen.
- 3 Jeweils ein ca. 1 cm großes Loch aus der Mitte ausstechen. Teigreste zu Kreisen (1 cm Ø) ausstechen. Deckel und Schalenränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Deckel mit kleinen Kreisen verzieren und auf die Schalen oder Becher legen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten goldbraun backen. Mit Vanilleeis servieren.