

Kochabend März 2025

Löffelführung: Marko

- Rote Bete – Mozzarella Avocado – Tatar mit Nüssen
- Knusprige Kartoffelpizza mit Lachs
- Heidelbeer Sorbet
- Entrecôte auf Rote Linsen Bett und Süsskartoffelmousse
- Topfenknödel mit Rhabarber-Vanille-Kompott

Rote Bete-Mozarella-Avocado-Tatar mit Nüssen



Zutaten

6 Portionen

- 4 mittelgroße Rote Bete
- 2 Avocado
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 ½ handvoll Walnüsse (grob gehackt, ohne Fett geröstet)
- 1 EL Balsamicocreme (dunkel)
- 2 EL Zitronensaft

Für die Vinegrette

- 4 EL Walnussöl
- 2 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Honig
- ½ kleine Zwiebel sehr fein gehackt
- 1 ½ TL Senf
- ½ Bund Balsamico
- Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Die Roten Bete mit Schale ca. 30 Min. kochen.

In der Zwischenzeit alles für die Vinaigrette in einer Schüssel gut verrühren, zum Schluss Basilikum untermischen.

Die Roten Bete schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Balsamico und 2/3 der Vinaigrette verrühren.

Den Mozzarella würfeln und mit der restlichen Vinaigrette verrühren.

Die Avocados halbieren. Den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus der Schale heben oder schälen, in Würfel schneiden und in der (Vinaigrette-) Schüssel mit 1,5 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

Rote Bete, Mozzarella und Avocado in eine 18 cm Springform schichten und mit den gerösteten Walnüssen abschließen.

Tipps:

Für einzelne Portionen statt Springform Ringe oder Ausstechformen nehmen.

Wenn der Salat nicht transportiert wird, direkt auf einem Anrichteteller herrichten nur mit dem Rand der Springform.

Knusprige Kartoffelpizza mit Lachs



Zutaten

4 Portionen

- 1.000 g Drillinge
- Salz und Pfeffer
- 4 - 6 EL Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan
- 240 g Crème fraîche
- 1 Zitrone
- 2 TL Chilisauce
- 2 Frühlingszwiebeln
- 6 Scheiben Räucherlachs
- Balsamico-Creme zum garnieren

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
- Drillinge in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Wasser aufkochen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen.
- Drillinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Glasboden flach drücken. Die flachgerdrückten Kartoffeln mit den Händen zusammenschieben und zu einem Pizzabodenformen.
- Pizzaboden mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und mit Olivenöl beträufeln. Den Pizzaboden ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.
- Pizzaboden aus dem Ofen nehmen, den geriebenen Parmesan gleichmäßig darauf verteilen und zurück in den Ofen schieben. Pizzaboden auf höchster Stufe Oberhitze gratinieren.
- Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Pfeffermix, Gewürzsalz, Chilisauce und Würzkraft verfeinern. Alles gut zu einer verrühren.
- Den Pizzaboden vom Backpapier lösen und auf ein großes Brett legen. Die verfeinerte Crème fraîche klecksweise gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen. Den Räucherlachs in kleine Röllchen wickeln und auf die Crème-fraîche-Kleckse setzen. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und über die Kartoffelpizza streuen. Pizza nach Wunsch vorm Servieren mit Gourmet Creme oder Teriyaki Sauce beträufeln.

Heidelbeer-Sorbet



Zutaten

- 600 g Heidelbeeren
- ½ TL Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 150 g Sahnejoghurt
- Minzblätter zum garnieren

Zubereitung

1. 3 EL Heidelbeeren beiseite stellen
2. restliche Heidelbeeren in den Mixtopf geben
3. Zitronenschale, Zitronensaft und Puderzucker zugeben und pürieren
4. Joghurt zugeben und cremig rühren
5. restliche Heidelbeeren und Minzblätter darüber verteilen und servieren

Entrecôte auf Rote-Linsen-Bett und Süsskartoffel-Mousse



Zutaten (4 Portionen)

- 4 irische Entrecote-Steaks (à 300 g)
 - 2 EL Butterschmalz
 - 2 EL Butter
 - 1 Knoblauchknolle
 - 1 Salbeizweig
 - 1 Thymianzweig
 - Salz und frisch gemahlener Pfeffer
-
- 300 g rote Linsen
 - 4 Stangen Frühlingszwiebeln
 - 2–3 EL Olivenöl
 - 1 Knoblauchzehe
 - ½ Zitrone, Saft und Schale (Bio-Qualität)
 - 1 EL weißer Balsamico
 - 1 TL Senf
 - 1 TL Honig
 - 2 Thymianzweige
 - 2 Petersilienzweige
 - Salz und frisch gemahlener Pfeffer

- 600 g Süßkartoffeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Currypulver
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch mit kaltem Wasser abwaschen und gut trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks, zusammen mit der halbierten Knoblauchknolle, von beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, dann die Butter sowie den Salbei- und Thymianzweig begeben. Die geschmolzene und aromatisierte Butter immer wieder mit einem Löffel über das Fleisch geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 8–15 Minuten nachgaren lassen. Machen Sie auch immer wieder die Druckprobe, um den gewünschten Garpunkt zu bestimmen. (Je nachdem wie man sein Steak am liebsten isst, sollte eine unterschiedliche Kerntemperatur erreicht werden. Um diese zu messen, empfiehlt sich ein Digitalthermometer.) Die Linsen gründlich waschen. Einen Kochtopf mit genügend Wasser zum Kochen bringen und die Linsen laut Verpackungsangabe max. 10–15 Minuten köcheln lassen (nicht zu lange, sonst sind sie verkocht). Danach die Linsen abschütten und kalt abschrecken. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken oder pressen. Den Thymian und die Petersilie waschen, vorsichtig trocken tupfen und beides fein hacken. Das Olivenöl, den Zitronensaft samt Zitronenschale mit weißem Balsamico, Senf und Honig in eine Schale geben und zu einem Dressing verrühren. Den gehackten Knoblauch sowie die Frühlingszwiebel ringe dazu geben, verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss vorsichtig die gekochten roten Linsen unterheben, nochmals abschmecken, und die marinierten Linsen etwas durchziehen lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Süßkartoffeln mit der Sahne und der Milch in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren 15–20 Minuten weichkochen. Die Butter zu den Süßkartoffeln geben und alles in der Milchsahne zerstampfen. Am besten geht das mit einem Kartoffelstampfer. Das Süßkartoffel püree mit etwas Zitronensaft, Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Entrecôte-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und den marinierten Linsen und der Süßkartoffel-Mousse servieren.

Topfenknödel mit Rhabarber-Vanille-Kompott



Zutaten (4 Portionen)

- 260 gr Butter
- 100 gr Puderzucker
- 29 gr Vanillezucker
- 2 Ei
- 2 Eigelb
- 2 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 500 gr Magerquark
- 220 gr Semmelbrösel
- 60 gr Weichweizengrieß
- 1.000 gr Rhabarber
- 200 gr TK-Himbeeren
- 2 Vanilleschoten
- 200 gr Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 2 Zweig Minze

Zubereitung

Für die Topfenknödel 30 g Butter in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Den Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb zugeben und gut unterrühren. Dann den Magerquark, eine Prise Salz und Abrieb von einer halben Orange und Zitrone zugeben. 60 g Semmelbrösel abwiegen und mit dem Weichweizengrieß zugeben. Alles gut verrühren und die Topfenknödelmasse abgedeckt für 1 Stunde kalt stellen.

Danach 10 Knödel formen und in kochendes, mit etwas Salz und Zucker gewürztes Wasser geben, einmal aufkochen lassen und dann für 10 Minuten bei milder Hitze schwach köcheln lassen.

Den Rhabarber dünn schälen und in Scheiben schneiden. Die Rhabarberscheiben zusammen mit den TK-Himbeeren, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, dem Zucker und dem Saft der halben Bio-Orange in einen Topf geben und für 30 Minuten marinieren lassen.

Anschließend den Topf auf den Herd stellen, alles einmal aufkochen lassen und den entstandenen Saft mit etwas angerührter Speisestärke binden. Das Rhabarber-Vanille-Kompott nur solange köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist aber noch seine Form behält.

Die restlichen 50 g Semmelbrösel zusammen mit 100 g Butter in einer Pfanne hellbraun anrösten und die gegarten Topfenknödel darin schwenken.

Das Rhabarber-Vanille-Kompott auf Teller anrichten und die Topfenknödel darauf setzen. Mit kleinen Minzblättern garnieren und servieren.