



Kochkurs am 10. Dezember 2022

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Schweinefilet mit Brezenknödel und Champignonsauce
- Gefüllter Bratapfel



Schweinefilet mit Brezenknödel und Champignonsauce

So wird's gemacht:

Das Fleisch in 8 Teile portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Öl anbraten. Die Filets in der Petersilie wenden, in einen ungelochten Gareinsatz geben und bei 90°C, Dampfgarstufe, ca. 20 Minuten garen.

Tipp: Die Brezenknödel können gleich mit gegart werden.

Die Brezen in Scheiben schneiden. Milch erwärmen und mit dem Ei unter die Brezen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Zwiebel mit der Petersilie unter die Brezenmasse kneten und den Teig abschmecken. Aus der Masse ca. 4 cm dicke Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und an den Enden zusammendrehen. In den gelochten Gareinsatz geben und bei 100°C Dampfgarstufe, ca. 10 Minuten garen.

Fertige Brezenknödel aus der Folie nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Champignons gründlich putzen. Die Schalotten fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Pilze zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Petersilie, Limettensaft und Sahne zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten einige Löffel Champignonsauce auf vorgewärmte Teller geben. Die Filets halbieren, auf die Sauce setzen und 5-7 Scheiben Brezenknödel um das Filet verteilen.

Zutaten:

- 1,2 kg Schweinefilet
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Öl
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Brezenknödel

- 8 altbackene Brezen
- ½ L Milch
- 4 Eier, verquirlt
- Salz
- Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt

Champignonsauce

- 600 g Champignons
- 4 Schalotten
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- etwas Limettensaft
- 400 g Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer



Gefüllter Bratapfel

So wird's gemacht:

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen

Rosinen in Rum einweichen. Marzipan, gehackte Mandeln und Zimt mit den Rosinen verrühren und in die Äpfel füllen.

In einen ungelochten Garbehälter geben und garen

Einstellung: Garen 100° je nach Größe der Äpfel ca. 12 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 1 EL Rosinen
- 2 TL Rum
- 100g Marzipan
- 1 EL gehackte Mandeln
- ½ TL Zimt
-



Ihre
Meinung ist
uns wichtig!



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Bitte bewerten Sie uns!



Bewerten Sie uns im Internet
z.B. Google, Glocal, Guidelocal, etc.

Wie Sie eine Rezension im Internet auf z.B. Google hinterlassen.

Für eine Bewertung benötigen Sie Ihre Zugangsdaten von z.B. Google.

- 1.** Gehen Sie z.B. auf Google.de und suchen Sie nach „Marquardt Küchen“ und Ihren Standort.
- 2.** Klicken Sie auf „Rezension schreiben“, wählen Sie Ihre Anzahl an Sternen aus und schreiben Sie Ihre Erfahrungen. Wichtig: Bitte geben Sie auch den Namen des Monteurs an (dieser befindet sich auf der Rückseite). Gern können Sie auch ein Bild Ihrer Traumküche anhängen.
- 3.** Absenden des Formulars