



Dessert

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

Zutaten

150 ml Milch

60 g Zucker

120 g Weizenmehl

1 Päckchen Vanillezucker

Abrieb von halber Zitrone

100 g Puderzucker

4 Äpfel

Saft von einer Zitrone

50 g Zucker

1 Vanillestange

Schritt 6

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, grob klein schneiden und in einen Topf geben. Zitronensaft, Zucker und Mark von einer halben Vanillestange hinzugeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen. Anschließend pürieren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Eigelb mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Abrieb von einer Zitrone und Milch glatt rühren, dann Eiweiß unterheben. Butter in der Pfanne zerlassen, Teig dazugeben und braten. Dann im Ofen stocken lassen. Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Masse mit Löffel & Gabel zerzupfen, mit Puderzucker bestäuben und in der Pfanne karamellisieren. Zusammen mit dem Apfelmus anrichten.



KINDERLACHEN GALA 2020

Der Spenden-Livestream



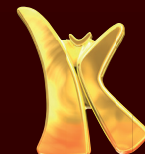
Gala Live-Stream
bei Twitch und
www.kinderlachen.tv
28.11.2020, 19–22 Uhr

Alle Infos zum Menü
kinderlachen.de/denniskocht



DENNIS ROTHER & REWE PRÄSENTIEREN

KINDERLACHEN GALAMENÜ 2020



KINDERLACHEN
GALA

REWE

Freidank & Böning



Vorspeise

OFENKÜRBIS MIT ZIEGENKÄSE, FELDSALAT & NUSSPESTO

Zutaten

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 2 EL Honig
- 25 g Walnuskerne
- 25 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Erdnüsse
- 50 ml Olivenöl
- 125 g Feldsalat
- 3 EL Kürbiskernöl
- Saft von ½ Zitrone



Schritt 1

Hokkaido Kürbis vierteln, Kerngehäuse mit Esslöffel entfernen, Kürbis dann in Spalten (0,5 cm) schneiden, mit Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Bei 200 Grad für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Schritt 2

Ziegenkäse in Scheiben schneiden (2 cm), mit Honig beträufeln, mit auf das Blech geben und für 5 Minuten erneut in den Ofen schieben. Walnüsse, Sonnenblumenkerne und Erdnüsse in einer Pfanne rösten. Die gerösteten Nüsse und Kerne mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitronensaft pürieren. Feldsalat waschen und mit Kürbiskernöl marinieren. Kürbis, Ziegenkäse und Nusspesto zusammen mit dem Salat anrichten.

Zutatenliste

ZUTATEN FÜR DEN HAUPTGANG

Zutaten Fleisch & Rotwein Jus

- 1 kg Rinderfilet
- 1 Zwiebel
- 1 TL grünen Pfeffer in Lake
- 20 ml Sojasoße
- 4 cl Weinbrand
- 200 ml Rotwein
- 30 g Butter

Zutaten Serviettenknödel

- 250 g Laugenbrötchen
- 2 Eier
- 100 g Zwiebeln
- 100 ml Milch
- 20 g Butter
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Beilagen

- 200 g Champignons
- 200 g Kräuterseitlinge
- 200 g Austernpilze
- 1 Spitzkohl

Schritt 3



Zwiebeln schneiden und in Butter anschwitzen, mit Milch ablöschen und aufkochen lassen. Derweil Laugenbrötchen in Würfel (1x1 cm) schneiden und in eine große Schüssel füllen. Petersilie hacken.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche auslegen, die Hälfte der Masse darauf verteilen, aufrollen.



Die Zwiebel-Milch-Masse über die Laugenbrötchen geben, Eier hinzugeben und alles gut vermengen, Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Rollen in einen großen Topf legen, mit Wasser bedecken und ca. 45 Minuten garen.



Hauptgang

RINDERFILET MIT ROTWEIN-PFEFFER-JUS, WALDPILZEN, SPITZKOHL & SERVIETTENKNÖDEL

Schritt 4

Rinderfilet von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei 80 Grad für 20 Minuten in den Ofen geben. Dann: Spitzkohl halbieren, Stiel entfernen, nochmals längs halbieren und in Streifen schneiden. Stiele bei den Champignons entfernen und vierteln, Kräuterseitlinge in Würfel schneiden, Austernpilze in Streifen schneiden.

Alle Pilze in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Balsamico ablöschen. Spitzkohl in Rapsöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt 5

Zwiebeln würfeln und in Butter anschwitzen, grünen Pfeffer hinzugeben und mit Weinbrand und Sojasoße ablöschen, dann 150 ml Rotwein hinzugeben und 5 Minuten kochen lassen, um die Hälfte reduzieren. Butter einrühren bis Jus eine cremige Konsistenz erreicht. Serviettenknödel aus Wasserbad entnehmen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Spitzkohl, Pilze, Rinderfilet und Serviettenknödel anrichten – mit Soße übergießen.

