



Kochabend Gerd

14. November 2025



Ajiaco Santafereno (Kolumbien)

Zutaten für:	6	Personen	12	Personen	
	200	g	festkochende Kartoffeln	400	g
	0,5	Beutel	Langkom Reis	1	Beutel
	4	TL	Kapern	8	TL
	4	Zweige	Bohnenkraut	8	Zweige
	1,25	l	Wasser	2,5	l
	1	Stck	Hähnchenschenkel	2	Stck
	1,5	Stck	Avocado	3	Stck
	0,5	Stk	Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten	1	Stk
	1	Stck	Suppengemüse	2	Stck
	0,5	Stk	Zitrone	1	Stk
			Salz, Pfeffer, Paprika		
			etwas Zitronensaft (1 EL)		

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel und Suppengemüse mit Wasser aufstellen und eine Brühe kochen. Bohnenkraut mitkochen.
2. Kartoffeln mundgerecht würfeln und separat bissfest kochen. Ebenfalls den Langkomreis kochen. Die abgekühlten Hähnchenschenkel entbeinen und das Fleisch kleinschneiden.
3. Kapern ganz fein hacken. Das Grün der Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.
4. Das Bohnenkraut aus der Brühe nehmen. Die Brühe mit den feingeschnitten Kapern, Salz, etwas Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
5. Je Suppenteller je einen EL Kartoffelwürfel, 1 EL Hähnchenfleisch und 1 EL Reis in den Suppenteller geben, mit Hühnerbrühe auffüllen, die Lauchzwiebelringe dazu geben. Eine dickere Scheibe Avocado in die Suppe legen.



Wirsingroulade mit Nuss-Kürbisfüllung

Zutaten für:	6	Personen	12	Personen
Roulade				
	3	Blatt	Wirsing zum Rollen der Roulade	6 Blatt
	0,5	Stck	Muskatkürbis/oder Hokkaido	1 Stck
	0,5	Stck	Möhre	1 Stck
	1,5	Stck	Kartoffeln mehligkochend	3 Stck
	40	g	Nüsse (Walnüsse)	80 g
			Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika Natron	
	0,5	Tassen	Kartoffelmehl Gemüsebrühe	1 Tassen
Kartoffelpüree				
	6	Stck	mehligkochende Kartoffeln	12 Stck
			Milch Butter	
Möpkenbrot				
	2	Scheiben	Möpkenbrot	4 Scheiben

Zubereitung:

1. Äußere Blätter am Wirsingkohl entfernen. Von den nächsten Blattreihen 6 Blätter nehmen und die Mittelrippe herauschneiden. Blätter 3 Min. blanchieren und kalt abschrecken. In das Blanchierwasser Natron geben.
2. Kartoffeln, Möhre und Muskatkürbis schälen. Vom Kürbis 24 schmale Scheibchen abschneiden und zur Seite legen. Den restlichen Kürbis, Möhre und Kartoffeln kleinschneiden und zusammen mit wenig Wasser gar kochen. Das Wasser abschütten und den gekochten Kürbis/Gemüse kleinstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nüsse hacken und beifügen. Wenn die Masse zu weich ist evtl. mit Kartoffelmehl nachbinden.
3. Mehligkochende Kartoffeln kochen und mit Milch und Butter zum Püree kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die 24 Kürbisscheibchen mit Olivenöl bepinseln mit Salz würzen und im Ofen bei 180° C Umluft braten
5. Die Wirsingblätter mit der Wirsing-Nussmasse füllen und zusammenrollen.
6. In der Pfanne die Rouladen kurz anbraten mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Min. schmoren lassen.
7. Die Scheiben Möpkenbrot dritteln und in der Pfanne anbraten
8. Kartoffelpüree in der Mitte des Tellers plazieren, die Wirsingroulade einmal durchschneiden und daraufsetzen. Die gebratenen Kürbisscheiben als Deko verwenden.



Wildschweintrückeren mit Feigenchutney und Kohlgemüse

Zutaten für:	6	Personen	12	Personen
Wildschwein				
	750	g	Wildschweintrückeren	1500
	6	Scheiben	durchwachsenden Speck	12
			Pfeffer	
Spitzkohl				
	0,5	Stck	Spitzkohl	1
	40	g	Butter	80
	15	g	Mehl	30
	1	Stck	Zwiebel	2
	50	ml	Sahne	100
			Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel	
Chutney				
	100	g	Feigen getrocknet	200
	50	g	Aprikosen getrocknet	100
	1	Stck	Dattel	2
	1	Stck	rote Zwiebel	2
	50	ml	Rotwein	100
			Ziegenfrischkäse	

Zubereitung:

1. Den Wildschweintrückeren parieren und ringsherum pfeffern (kein Salz). Mit dem durchwachsenden Speck umwickeln. In einer kalten Pfanne von allen Seiten angebraten kommt der in Alufolie eingewickelte Wildschweintrückeren anschließend bei 120 °C in den Ofen bis die Kerntemperatur von 64 °C erreicht ist, danach sollte er 5 Minuten ruhen, bevor man ihn aufschneidet.

2. Den Spitzkohl putzen, vierteilen und den Strunk entfernen. Die einzelnen Blätter auseinanderbrechen und in siedendem Salzwasser blanchieren. Eiskalt abschrecken, abgießen und in feine Streifen schneiden.

3. Die Butter zerlaufen lassen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Mehl dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit der Sahne und den Gewürzen auffüllen. Einmal aufkochen lassen und für 20 Minuten ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, falls nötig noch etwas abbinden. Den Spitzkohl in der Sahnemischung erwärmen nochmals abschmecken und servieren.

4. Feigen, Aprikosen und Datteln kleinschneiden in Rotwein einweichen lassen.

5. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel unter gelegentlichem Rühren 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Feigen zugeben und 1 Minute köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben. Den Feigenmix bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren 6-8 Minuten köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz entsteht.

6. Das Spitzkohlgemüse in die Tellermitte geben. Scheiben vom Wildschweintrückeren daraufsetzen. Das Chutney auf den Teller geben und auf das Chutney etwas Ziegenfrischkäse spritzen.

Dulce de Boanito

Zutaten für:		6	Personen	12	Personen
Süsskartoffelflan					
	250	g	Süsskartoffeln	500	g
	60	g	weisser Zucker	120	g
	1,5	g	Agar-Agar	3	g
	0,5	Stk	Vanillearoma	1	Stk

Zutaten für: Karamellsauce

	125	g	weisser Zucker	250	g
	35	g	Butter	70	g
	75	g	Sahne	150	g
	6	Stk	Zwetschgen	12	Stk
	0,5	TL	Zucker	1	TL
			Speisestärke		
	1	EL	Amaretto	2	EL

Zubereitung:

1. Süsskartoffel schälen und ohne Würze weich kochen. Die Süsskartoffel kleinstampfen.
2. 120 g Zucker und 300ml Wasser verrühren, Mark der Vanilleschoten dazugeben, erhitzen und Agar-Agar einrühren, die gestampften Süsskartoffeln unterheben, aufkochen dabei alles glatrühren.
3. Die Süsskartoffelmasse in eine Terrinenform geben und abkühlen lassen (Kühlschrank).
4. Karamellsauce: Zucker mit 3 EL Wasser in einer Pfanne oder flachen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen und hellbraun ist, die Butter einrühren. Anschließend die Sahne hinzugeben und alles glatt rühren.
5. Zwetschgen: Die Zwetschgen entkernen und als Fächer aufschneiden. In Wasser mit etwas Zucker ankochen. Die Zwetschgen herausnehmen. Den Sud mit Speisestärke binden. Den Topf vom Herd nehmen und den Amaretto einrühren und alles abkühlen lassen.
6. Karamellsauce auf den Teller giessen, eine dicke Scheibe Süsskartoffelflan aufsetzen und die Zwetschge mit dem Sud anlegen.

