



Kochabend Edgar
24.Oktober 2025





ZUTATEN:

800 g Brokkoli

0,5 l Brühe

0,5 l Sahne

4 Frühlingszwiebeln

6 EL Butter

Salz

Pfeffer

Mandelblättchen für
Deko

ZUBEREITUNG

Brokkoli in Salzwasser ca. 5 min. blanchieren, abkühlen lassen.

Butter erhitzen und mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln anrösten, das Mehl zugeben und mit dem Kochwasser und der Brühe zu einer Mehlschwitze köcheln.

Einige Röschen als Deko beiseitelegen.

Brokkoli zugeben und mit einem Mixer pürieren.

Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Suppe in Teller füllen und mit den Röschen und Mandelblättchen dekorieren.



GRÜNER KUCHEN

ZUTATEN:

500 g Sauerteig

230 g Frühlingszwiebeln

550 g Lauch

4 Eier

250ml Sahne

Salz

Pfeffer

Kümmel (wer mag)

200 g weißer Speck

Semmelmehl

ZUBEREITUNG

Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Frühlingszwiebeln und Lauch in ca. 1 bis 2 cm breite Rollen schneiden, in Salzwasser ca. 3 min. blanchieren, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Speck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in Semmelmehl wälzen.

Sahne und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig verteilen, Lauchgemüse darüber geben und mit dem Eier-Sahne-Mix übergießen.

Speck mit dem Semmelmehl darüber verteilen und im Ofen ca. 25-30 min. backen, bis der Speck goldbraun ist.



ZUTATEN:

800 g Zanderfilet

Schuss Weißwein

6 Möhren

6 Frühlingszwiebeln

300 g Sellerie

3 grüne Paprika

etwas Mehl

3 Eigelb

3 EL kalte Butter

ZANDERFILET

ZUBEREITUNG

Fisch mit Weißwein beträufeln, mit Salz würzen und von beiden Seiten mit Mehl bestäuben.

Möhren und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden, Paprika-Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten (zuerst die Hautseite ca. 3-4 min. die andere Seite ca. 2 min.).

Herausnehmen und warm stellen.

Noch etwas Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eigelb mit Weißwein in einem Wasserbad schaumig schlagen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Butter zugeben.

Gemüse mit Fisch und Butterschaum auf Teller anrichten.



ZUTATEN:

800 g marinierte Lammlachse

Schuss Rotwein

1 EL Butter

1 Rosmarinzweig

2 Knoblauchzehen

Brühe

Öl zum Anbraten

Pfeffer

Salz

etwas Mehl

400 Prinzessbohnen

Natron

100 g Dörrfleisch

1 kg mehlig Kartoffeln

0,5 ml heiße Milch

2 EL Butter

Salz

Muskatnuss

LAMMLACHSE

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 15 min kochen, abgießen und durch eine Presse drücken.

Milch und Butter unterschlagen (Menge der Milch hängt von der Kartoffelsorte ab).

Mit einer Spritztülle Röschen auf den Teller setzen.

Lamm in Öl ca. 3 min. scharf anbraten, Rosmarinzweig und Knoblauch nach ca. 2 min zugeben.

Lamm in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 150°C Umluft garen.

Rosmarinzweig und Knoblauch entfernen, Bratensatz mit Rotwein und Brühe ablöschen, reduzieren lassen und mit der in Mehl gewälzten Butter binden.

Bohnen mit etwas Natron in Salzwasser kochen, abgießen und zu Bündeln zusammenlegen, die Bündel mit Dörrfleisch umwickeln und anbraten.

Lamm in Trancen schneiden und mit den Röschen und Bohnen anrichten.



ZUTATEN:

400 ml Apfelwein

5 EL Zucker

1 TL Zimt

2 TL abgeriebene Schale
einer Zitrone

500 g Äpfel

200 g getrocknete
Aprikosen

250 ml Milch

4 EL
Vanillepuddingpulver

6 EL Eierlikör

200 ml Sahne

gehackte Haselnüsse als
Deko

APFELGRÜTZE MIT EIERLIKÖRCREME

ZUBEREITUNG

Apfelwein mit 4 EL Zucker, Zimt und der Zitronenschale zum Kochen bringen.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

Aprikosen klein würfeln.

Alles zum Apfelwein geben und ca. 7 min. dünsten.

Milch in einen Topf geben und aufkochen.

Vanillepulver und den restlichen Zucker und etwas Wasser verrühren und unter Rühren zugeben, ca. 1 min kochen lassen.

Vom Herd nehmen, Eierlikör und Sahne unterrühren und abkühlen lassen.

Apfelgrütze und die Creme in Gläser füllen und mit den Haselnüssen dekorieren.