

# Duett von gebratenem Spargel mit Schweinemedallion auf Süßkartoffel-Bärlauch-Püree und Orangensauce

## Zutaten (für 2 Personen)

2 Medallions vom Schweinefilet  
 2 Scheiben Bacon  
 6 Stangen weißer Spargel  
 6 Stangen grüner Spargel  
 1 rote Zwiebel  
 Olivenöl  
 60 g Pinienkerne  
 1 El Himbeeressig  
 4 Stiele Kerbel  
 1 Tl eingelegte grüne Pfefferkörner  
  
 400 g Süßkartoffeln  
 1 Bund Bärlauch  
 (alternativ Basilikum)  
 100 ml Milch  
 140 g Butter  
 1 Schalotte  
 100 ml trockener Weißwein  
 ½ Tl Estragon  
 Schale von 1 Bio-Orange  
 2 El Orangensaft  
 Salz  
 Muskat  
 Pfeffer  
 1 Lorbeerblatt

## Benötigte Utensilien:

Sparschäler, Messer, Küchenbrett,  
 Schüsseln, Pfanne, Topf mit Deckel,  
 Sieb, Kartoffelstampfer, Messbe-  
 cher, Zitruspresse, Zitrusreibe, Pü-  
 rierstab, Esslöffel, Gabel, Kochlöffel,  
 Schneebesen.

Entdecke das königliche Geschmackserlebnis!

In unserer kulinarischen Reise nehmen wir diesmal das edle Königsgemüse in zwei raffinierten Varianten unter die Lupe: Perfekt bissfest angebraten und in Kombination mit einem zarten Schweinemedallion, serviert auf einem cremigen Süßkartoffelpüree. Dieses Püree veredeln wir mit einem frischen, hausgemachten Bärlauchpesto – einer Hommage an den Leipziger Auenwald, dessen unverkennbarer Duft im Frühling die Sinne verzaubert. Eine feine, aromatische Orangensauce sorgt für das perfekte Zusammenspiel aus Frische und Eleganz. Ein Gericht, das nicht nur Gaumen, sondern auch Herz und Seele berührt!

Als süßen Abschluss zaubern wir ein süßes Fingerfood von der Erdbeere mit Apfelsalat-Topping

## Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 25.04.2025; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Der Zoomraum wird ab 17:50 Uhr geöffnet.

Kosten: 15 EUR

# Fingerfood von der Erdbeere mit Apfelsalat-Topping

Zutaten (für 2 Personen)

1 Rolle Blätterteig  
200 g Milch  
1 Vanilleschote  
1 Eigelb  
(alternativ Vanillezucker)  
20g Zucker  
Ca. 30g Hartweizengries  
300 g Erdbeeren  
20g Butter  
1 EL Brauner Zucker  
1 EL Speisestärke  
2 Äpfel  
25 g gehackte Pistazien ohne Salz  
1 EL Honig  
2 EL Zitronensaft

Benötigte Utensilien:

Backblech, Backpapier, Küchens-  
brett, Messer, Pfanne, Esslöffel,  
Ausstechformen, Zitruspresse, Ge-  
müsereibe, 2 Teelöffel

Fruchtig, knusprig, unwiderstehlich – ein Dessert mit saisonaler Raffinesse

Erdbeeren und Spargel – ein Traumpaar der Saison! Beide sind jetzt auf dem Höhepunkt ihrer Frische und bieten unzählige Möglichkeiten für kreative Kombinationen.

Heute zaubern wir aus saftigen Erdbeeren köstliche Blätterteigtaschen, die mit ihrer goldbraunen Knusprigkeit überzeugen. Dazu servieren wir einen frischen, aromatischen Apfelsalat, der mit seiner knackigen Leichtigkeit das perfekte Gegenstück bietet.

Ein Dessert, das mit seiner harmonischen Balance aus Süße und Frische begeistert – ideal für den Frühling auf dem Teller!

## Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 25.04.2025; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Der Zoomraum wird ab 17:50 Uhr geöffnet.

Kosten: 15 EUR