

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, den 14.12.2022**

**Hauptgang: Gebackener Brie in weihnachtlicher Gewürzpanade mit Zwetschgenröster, Pak Choi und Röstbrot  
Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Zwetschgenröster**

300 g Zwetschgen (eingelegt, Glas)  
250 ml Rotwein  
2 Zimtstangen  
1 Sternanis  
2 TL Zucker  
1 TL Speisestärke

**Für das Röstbrot**

1 Baguette  
4 EL Olivenöl

**Für den Pak Choi**

4 Pak Choi  
2 Schalotten  
3 EL Rapsöl  
50 ml Balsamessig, dunkel  
10 g Rosinen, gehackt  
20 g Mandeln oder Walnüsse, gehackt  
5 g Kreuzkümmel  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für den Brie**

3 g Koriandersamen  
3 Wacholderkörner  
3 g Zimt, gemahlen  
3 g Anispulver  
100 g Semmelbrösel oder Pankobrösel  
100 g Mehl, ca.  
etwas Salz  
2 Eier (Größe M)  
4 Stücke Brie, à ca. 200 g  
200 ml Rapsöl, ca.

**Zubereitung**

1. **Für den Zwetschgenröster** die Zwetschgen abgießen und den Saft auffangen.
2. Rotwein und Saft (insgesamt ca. 500 ml) in einen Topf geben.
3. Zimtstangen und den Anis zugeben und alles um die Hälfte einköcheln lassen.
4. Zimtstangen herausnehmen. Stärke mit etwas Pflaumensaft oder Wasser verrühren, unter den köchelnden Saft rühren, bis dieser etwas sämig wird.
5. Zucker karamellisieren lassen. Pflaumen zugeben und kurz schwenken. Anschließend zur andgedickten Saftmischung geben und nochmal kurz aufkochen lassen, abschmecken und warm halten.
6. **Das Baguette** in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Auf der mittleren Schiene ca. 3-4 Minuten, bei 160 Grad Ober- und Unterhitze goldbraun rösten. Zwischendurch wenden.



7. **Den Pak Choi** putzen, abbrausen und längs halbieren. Schalotten abziehen und fein würfeln.
8. **Für den Brie** Koriander und Wacholder fein mörsern. Mit Zimt, Anis und Semmelbröseln auf einem Teller mischen. Mehl und Salz mischen und ebenfalls auf einen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.
9. Die Brie-Oberfläche etwas anfeuchten. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in der Gewürz-Semmelbröselmischung wenden.
10. Öl in einer Pfanne erhitzen. Brie darin bei mittlerer Hitze, von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.
11. Backofen ausschalten. Dann den fertig gebratenen Brie, bis zum Servieren darin warm halten.
12. **Für den Pak Choi** Öl erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten.
13. Pak Choi zugeben und ca. 1 Minute von allen Seiten scharf anbraten. Mit Balsamessig ablöschen und die übrigen Zutaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 2 Minuten einköcheln lassen.
14. Brie und Röstbrot aus dem Ofen nehmen. Mit Pak Choi und Zwetschgenröster anrichten und servieren.