

Kochen mit **ANIXE**



Gerolltest cordon bleu

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Den Schweinerücken aufschneiden (siehe spezielle Schneide-Technik im Clip) platieren, würzen dann mit dem Käse auslegen, auf den Käse dann die Schinkenscheiben drüber legen, anschließend den Ziegenkäse über dem Schinken verteilen.
- 2** Jetzt kann das Cordon Bleu zusammen gerollt werden, dann bitte als erstes mehlieren, anschließend in die aufgeschlagenen Eier, dann in das Paniermehl.
- 3** das fertig panierte Cordon Bleu in eine Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) die halb voll mit Bratfett ist und schon heiß ist legen, das Cordon Bleu in dem heißen Fett nur leicht ohne viel Farbe ringsherum anbraten.
- 4** Anschließend in den schon vorgeheizten Ofen, der nur auf Hitze steht mit 170 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Zutaten

250g	Schweinerücken	2	Eier
2 Scheiben	Kochschinken	40g	Mehl
40g	Ziegen Frischkäse		Salz
60g	Paniermehl		Pfeffer



Limonen Ziegenmilch parfait

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Das Eigelb, der Zucker, die Ziegenmilch und der Saft der Limone in einem Schlagkessel über dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen.
- 2** Zur Rose abziehen heißt, bis die Masse stockt, danach die Sahne aufschlagen, wenn die aufgeschlagene Masse und die fertig geschlagene Sahne die gleiche Temperatur haben sanft unterheben und vermischen.
- 3** die fertige Parfait Masse in einer mit Klarsichtfolie ausgeschlagenen Form gießen und über Nacht in ein Gefrierfach stellen.
fertig!

Zutaten

300ml	Ziegenmilch
150g	Zucker
6stk.	Eier
eine	Limone
250ml	Flüssige Sahne 30%

Kochen mit
ANIXE



Limonen Ziegenmilch parfait

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1 die ringelbeete mit kaltem wasser gründlich säubern, mit einem sparschäler schälen, mit einer mandoline (küchen hobel)
- 2 In sehr dünne scheiben schneiden und auf den teller in fächer vorm auslegen.
- 3 dann Orangenvinaigrette darüber marinieren. jetzt den Ziegenkäse auf die Beete zerbröseln.

Zutaten

2EL	Orangen-zitrus essig	40g	Ziegenkäse
4EL	Planzen Öl		Wildkräuter salat
1TL	Blütenhonig		Pfeffer
eine	Limone		Salz
1/2	Thymian zweig		