



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Rezeptsammlung

Frühling 2018



Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen.....	3
Spargel-Quiche I Salat mit jungem Spinat I Wachtelei.....	3
Ziegenkäse-Krapfen mit Schnittlauch I Wildkräutersalat I Rhabarber-Chutney	5
Salat von gebratenem Spargel I Cordon Bleu vom Bauern-Huhn I Kresse-Mayonnaise.....	7
Suppen	10
Spargelcreme I Scampi-Spieß I Petersilien-Pesto.....	10
Rahmsuppe von jungen Erbsen I Minze I Spanferkelfilet.....	12
Rote Linsen-Currycreme I Kokos I Koriander	13
Hauptgänge.....	14
Kräuterbraten vom Duroc-Schwein I gebratene Chorizo I Bohnen-Cassoulet I Polentaküchlein	14
Kabeljaufilet aus dem Ofen I Bärlauch Hollandaise I Artischocken I Gnocchi	17
Rosa gebratener Kalbstafelspitz I Kräuterspätzle I geschmorte Paprika I Kräuterschaum.....	20
Dessert	23
Pavlova (Baisertörtchen) I Rhabarberkompott I Nuss-Crumble	23
Vanille-Topfenmousse I Kompott von getrockneten Aprikosen I Meersalz-Karamell.....	25
Buchteln mit Nougatfüllung I Vanillesoße I Mangokompott	27

- Alle Rezepte – soweit nicht anders angegeben – sind für 4 Personen berechnet -



Vorspeisen

Spargel-Quiche I Salat mit jungem Spinat I Wachtelei

Zutaten Spargel-Quiche (für eine Spring-/Tartform = 12 Stücke):

250 g Weizenmehl
150 g Butter
250 g grünen Spargel
250 g weißen Spargel
100 g Schlagsahne
50 g Schmand
4 Eier
50 g eingelegte Tomaten
etwas frische Petersilie
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Muskatnuss

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, 60 ml Wasser und 1/2 TL Salz einen glatten Teig kneten und, in Frischhaltefolie gewickelt, kaltstellen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne in Oliven kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne mit den Eiern verquirlen. Mit Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine Tartform buttern und mit dem Teig bis zum Rand hoch auslegen. Die Ei-Sahne-Mischung auf dem Teigboden verteilen und mit dem angebratenen Spargel belegen.

Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen, bis die Ei-Mischung komplett gestockt ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Die eingelegten Tomaten und die Petersilie klein schneiden und die Quiche beim Anrichten damit bestreuen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Salat mit jungem Spinat:

50 g junger Spinat
1 EL Sesamsaat
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Muskat
Olivenöl

Zubereitung:

Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten.

Rote Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten vierteln, Strunk entfernen und das Kerngehäuse ausschneiden (für das Dressing aufheben). Die Tomatenfilets dann in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel farblos anschwitzen. Tomatenwürfel zugeben. Salzen, pfeffern.

Tomatenkerne mit 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer und etwas frischem Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.

Alles zu dem geputzten jungen Spinat zugeben und gut durchrühren. Mit frisch gemahlener Muskatnuss würzen.

Zutaten Wachtelei:

8 Wachteleier
1 EL Butter
Salz

Zubereitung:

Wachteleier in einer Pfanne in heißer Butter kurz braten und salzen.



Ziegenkäse-Krapfen mit Schnittlauch I Wildkräutersalat I Rhabarber-Chutney

Zutaten Ziegenkäse-Krapfen mit Schnittlauch:

125 ml Milch
50 g Butter
80 g Mehl,
2-3 Eier
50 g Ziegenkäse-Rolle
1 Bund Schnittlauch
bei Bedarf Semolina (italienisches Pastamehl)
Salz
0,5 l Öl zum frittieren

Zubereitung:

Milch, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel so lange weiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst.

In eine Schüssel füllen, und die Eier nach und nach mit den Quirlen des Handrührers unterarbeiten. Käse zerbröseln und zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Sollte die Masse nicht fest genug sein, mit etwas Mehl oder Semolina andicken.

Öl auf 170 Grad erhitzen. Einen Teelöffel in das Fett tauchen und damit Krapfen aus dem Teig stechen. Portionsweise 3-4 Minuten ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten Wildkräutersalat:

100 g Zupfsalat
etwas frischer Kerbel und Estragon
3 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 TL Honig
3 EL Olivenöl
3 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat waschen. Aus Essig, Senf, Honig und den Ölen ein Dressing zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achterh Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Rhabarber-Chutney:

1 Bund Rhabarber
200gr brauner Zucker
Salz
Obstessig
Ingwer
2 grob geraspelte Karotten,
1-2 Rote Zwiebeln
1 EL Senfsaat
100 ml Weißwein

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen (jungen Rhabarber braucht man meist nicht schälen). Die Zwiebeln in Streifen und den geschälten Ingwer in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten (bis auf den Rhabarber) in einen Topf geben und einmal aufkochen. Nun den Rhabarber dazugeben und solange kochen bis der Rhabarber eingekocht, aber noch „stückig“ ist.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Salat von gebratenem Spargel | Cordon Bleu vom Bauern-Huhn | Kresse-Mayonnaise

Zutaten Salat von gebratenem Spargel:

je 250 g grüner und weißer Spargel
3 EL Weißweinessig,
1 EL Senf
2 EL Olivenöl
3 EL neutrales Öl
1 EL kleine Kapern (oder größere dann gehackt),
jeweils 1 EL geschnittenen Kerbel, Estragon, Petersilie
Salz
Pfeffer
12 Kirschtomaten
Blattsalate

Zubereitung:

Den Spargel schälen, schräg in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marinade den Essig mit dem Senf verrühren, Die Öle und Kapern hinzufügen, dann die fein geschnittenen Kräuter. Mit Salz, Pfeffer und evtl. einer Prise Zucker abschmecken

Die Tomaten vierteln. Alles mit dem Spargel vermischen und marinieren, auf einem Teller den Salat (kann gerne auch mit Blattsalaten gemischt werden) anrichten.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Cordon Bleu vom Bauern-Huhn:

2 Maispoulardenbrüste
100 g kräftiger Bergkäse oder Comté in Scheiben
4 Scheiben Kochschinken
150 g Mehl
150 g Semmelbrösel
1 Ei
2 EL Schlagsahne
3 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Dann mit einem Plattiereisen oder einem Stieltopf dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrüste mit Käsescheiben belegen und mit dem Schinken einwickeln.

Mehl, Semmelbrösel und Ei getrennt in je eine tiefe Schale geben. Sahne zum Ei geben, salzen, pfeffern und mit einer Gabel verquirlen.

Das eingewickelte Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch die Eiersahne ziehen und in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken.

Die Prozedur wiederholen, damit die Hühnerbrüste doppelt paniert sind und beim Braten die Panade dichthält.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Perlhuhn Schnitzel bei mittlerer Hitze auf beiden Seite 8–10 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Kresse-Mayonnaise:

2 Eigelb
1 TL mittelscharfen Senf
Saft und Abrieb 1 Limone
ca. 0,1 l Öl
1 Schale Kresse
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Bei der Zubereitung der Mayonnaise ist zu beachten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Kalte und warme Zutaten können dazu führen, dass das Eigelb nicht richtig bindet und die Mayonnaise zu flüssig ist.

Die Eigelbe, den Senf und Limonensaft und Abrieb mit Salz, Pfeffer und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Langsam das Öl unterrühren.

Die Kresse unterheben und mit einem Pürierstab pürieren, bis die Mayonnaise grün wird.



Suppen

Spargelcreme | Scampi-Spieß | Petersilien-Pesto

Zutaten Spargelcreme | Scampi-Spieß:

200 g weißer Spargel
2 Schalotten
1 EL Butter
1 guter TL Mehl
100 ml Schlagsahne
1 EL Crème fraîche
4 Scampi 8/12
Salz
Cayennepfeffer
Zucker
etwas frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Spargel gut mit kaltem Wasser abspülen und schälen. Die Enden knapp abschneiden.

Spargelschale mit Salz und 1 Prise Zucker in 1 l Wasser 20 Minuten kochen. Spargelsud in ein Sieb gießen und ca. 250 ml Sud abmessen. Spargelspitzen abschneiden und 2 Minuten in dem Spargelsud sprudelnd kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden.

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. In der heißen Butter glasig dünsten. Die Spargelstücke zufügen und mitdünsten. Das Mehl darüber sieben und andünsten. Den heißen Spargelsud und die Sahne unter Rühren zugießen und alles 15 Minuten kochen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und eventuell durch ein feines Haarsieb streichen. Crème fraîche dazu geben. Mit Salz, Cayennepfeffer und abschmecken.

Die Scampi entdarmen, auf kurze Spieße spießen und in heißem Olivenöl kross anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf die Suppe geben.



Zutaten Petersilien-Pesto:

5 Stängel Petersilie
10 g Mandeln oder Sonnenblumenkerne
40 g Parmesan (frisch gerieben)
1-2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
50 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Petersilie waschen und trockenschleudern, grob zerkleinern und in einen Mixer geben.

Knoblauch schälen und mit den Mandeln/ Sonnenblumenkerne in den Mixer geben. Alles gut durchmischen.

Oliven- und Sonnenblumenöl nach und nach dazu geben bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss kurz den Parmesan untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Rahmsuppe von jungen Erbsen | Minze | Spanferkelfilet

Zutaten Rahmsuppe von jungen Erbsen:

150 g tief gefrorene grüne Erbsen
1 Zwiebel
200 ml | Gemüsebrühe
2 EL Butter
1 EL Crème fraîche oder Sauerrahm
100 ml Milch
Salz
Pfeffer
1 Prise Muskat zum garnieren

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Die Erbsen dazu geben und für ca. 2 Minuten mit anschwitzen, dann die Gemüsebrühe angießen.

Kurz aufkochen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. köcheln. Crème fraîche bzw. Sauerrahm dazu geben und anschließend das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren.

Die fein pürierte Suppe nun noch einmal durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Milch erwärmen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Die Suppe in eine Tasse oder Glas geben und mit dem Milchschaum auffüllen. Als Garnitur etwas gemahlene Muskatnuss und fein geschnittene Minze auf den Milchschaum streuen.

Zutaten Spanferkelfilet:

150 g Spanferkelfilet
1 Zweig Rosmarin, gezupft
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

Spanferkelfilets von der Sehne befreien und halbieren. Auf lange Holzspieße wellenförmig aufspießen. Salzen und pfeffern und dann in heißem Öl mit den Rosmarinnadeln von allen Seiten knusprig anbraten.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Rote Linsen-Currycreme I Kokos I Koriander

Zutaten:

1 Möhre, gleiche Menge Sellerie
1 rote Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
10 g Ingwer
1 EL Tomatenmark
ca. 100 g rote Linsen
Prise Kreuzkümmel und Curry
ca. 150 ml Gemüsebrühe
150 ml Kokosmilch
Salz
etwas frischer Koriander

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Chili putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Sellerie und Karotte schälen und fein würfeln. In etwas Olivenöl anbraten.

Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Chili zugeben. Nun die Roten Linsen hinzufügen, Tomatenmark einrühren und etwas Kreuzkümmel und Curry dazugeben und mit der Brühe und Kokosmilch auffüllen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Koriander fein schneiden und dann über die Suppe streuen.

Die Suppe kann püriert oder stückig serviert werden.



Hauptgänge

Kräuterbraten vom Duroc-Schwein I gebratene Chorizo I Bohnen-Cassoulet I Polentaküchlein

Zutaten Kräuterbraten vom Duroc-Schwein:

1,5 kg Schweinenacken
3 EL Butterschmalz
1/2 TL Kümmel, gemahlen
Salz
Pfeffer
2 Karotten
2 Zwiebeln
¼ Sellerieknolle
0,2 l Rotwein
0,4 l Brühe
3 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian
3 halbierte Knoblauchzehen

Zubereitung:

Backofen auf 150 ° C Umluft vorheizen. Die Zwiebel schälen und vierteln, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.

Den Schweinebraten salzen. Das Fett in einem Schmortopf erhitzen und den Braten darin von allen Seiten knusprig anbraten. Aus dem Schmortopf nehmen und mit Pfeffer und Kümmel würzen. Das Gemüse in den Bräter geben und ebenfalls von allen Seiten anrösten. Tomatenmark einrühren, weiter rösten.

Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist und kurz noch einmal rösten, dann mit Brühe aufgießen und den Braten wieder in den Schmortopf legen. Die Kräuter und den Knoblauch dazu geben.

Auf die untere Schiene in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben und mit der Schwarte nach oben unter gelegentlichem Begießen mit dem Bratensaft in 1,5-2 Stunden gar braten.

Die letzten 30 Minuten immer wieder mit dem Fond bepinseln, damit die Kruste schön knusprig wird. Den Braten herausnehmen und warm stellen. Den Bratensaft zusammen mit dem Gemüse mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb gießen, entfetten und evtl. noch mit etwas Salz abschmecken. Braten in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Sauce begießen.



Zutaten Bohnen-Cassoulet | gebratene Chorizo:

2 Karotten, gleiche Menge Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g weiße Bohnen (Dose)
100 g grüne Bohnen
50 g eingelegte Tomaten
100 g Chorizo
2 Lorbeerblätter
0,5 l Brühe
Etwas frische Petersilie
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Weiße Bohnen in ein Sieb geben und kalt abspülen. Grüne Bohnen putzen und in Salzwasser für ca. 4 Minuten blanchieren, dann abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Eingelegte Tomaten in Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Chorizo in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf in etwas Olivenöl die Chorizowürfel anbraten, dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel unterrühren. Dann das restliche Gemüse, die weißen Bohnen und die Lorbeerblätter zugeben und mit anschwitzen. Würzen und mit Brühe auffüllen. Für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dann nochmals abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die grünen Bohnen unterheben und kurz erhitzen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achter Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Polentaküchlein:

0,125 l Milch
0,125 l Gemüsebrühe
90 Gramm Polenta
30 Gramm Walnüsse (gehackt)
1-2 Zweige Rosmarin
1 Ei
75 Gramm Parmesan, fein gerieben
Salz
Pfeffer
Olivenöl
1 zerdrückte Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Milch mit der Brühe zusammen aufkochen und die Polenta unter Rühren in die Flüssigkeit streuen. Bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen, dabei ständig rühren, bis ein dicker Brei entstanden ist. Die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken. Das Ei, den fein geriebenen Parmesan, fein geschnittenen Rosmarin und die gehackten Walnüsse unter die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit gut angefeuchteten Händen aus dem lauwarmen Teig kleine Küchlein formen. In einer Pfanne mit einer zerdrückten Knoblauchzehe in Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten.



Kabeljaufilet aus dem Ofen | Bärlauch Hollandaise | Artischocken | Gnocchi

Zutaten Kabeljaufilet aus dem Ofen:

ca. 700 g Kabeljaufilet
3 Scheiben Toast
1 kl. Bund glatte Petersilie
1 kl. Bund Schnittlauch
1 Zitrone (Abrieb)
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Toastbrot fein reiben (am besten mit einer Küchenmaschine).

Die Petersilie hacken, Schnittlauch fein schneiden und alles mit den übrigen Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, salzen und mit der Kruste belegen. Den Ofen auf der Grillfunktion vorheizen und den Fisch ca. 8 Minuten gratinieren.

Zutaten Bärlauch Hollandaise:

100 g Butter
2 Eigelb
1/2 EL fetter Joghurt
Saft 1/2 Zitrone
Salz
Prise Cayenne
1 EL fein geschnittener Bärlauch

Zubereitung:

Die Butter aufkochen. In einem Messbecher die Eigelbe, den Zitronensaft, den Joghurt, Salz, Bärlauch und Cayenne geben. Nun mit einem Mixstab die heiße Butter langsam untermixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken.



Zutaten Gnocchi:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
80 g Semolina (italienisches Pastamehl, alternativ Weizenmehl)
1 Eigelb
30 g geriebener Parmesan
etwas frischer Thymian
Salz
Pfeffer
Muskat
Olivenöl
1- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale im Ofen bei 160°C Heißluft gar backen, etwas abkühlen lassen und dann pellen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse warm in eine Schüssel drücken. Mehl, Eigelb, Parmesan, Gewürze und gezupfte Thymianblätter hinzufügen und kurz zu einem Teig verkneten.

Auf einer mehlierten Arbeitsfläche den Teig zu daumendicken Rollen formen. Diese mit einem Teigschaber in gleich große Stücke teilen und mit den Händen zu kleinen Klößen drehen. Die Gnocchi mit dem Daumen über die Innenseite einer Gabel drücken, damit ein Muster entsteht (die Gnocchi nehmen so besser die Sauce auf). Die Gnocchi in einen Topf mit reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser geben, nun die Hitze reduzieren. Die Gnocchi dürfen nicht kochen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Olivenöl, zerdrückter Knoblauchzehe und etwas Thymian anbraten.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Artischocken:

2 Artischocken
50 g eingelegte Tomaten
8 Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
etwas frische Petersilie
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Artischocken putzen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl vorsichtig anbraten.

Kirschtomaten halbieren, eingelegte Tomaten klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie fein schneiden.

Knoblauch und Schalotte zur Artischocke in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und vorsichtig weiter braten, bis die Artischocken weich sind. Ggf. mit etwas Brühe angießen.

Dann Kirsch- und eingelegte Tomaten zugeben. Zum Schluss noch einmal abschmecken und Petersilie unterrühren.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Kräuterspätzle | geschmorte Paprika | Kräuterschaum

Zutaten rosa gebratener Kalbstafelspitz:

0,8 kg Kalbstafelspitz
Salz
Pfeffer
Öl
Thymian
Knoblauch

Zubereitung:

Spitz auf der unteren Seite von der Sehne befreien, dann mit Salz würzen und in einer Pfanne in Pflanzenöl kräftig von beiden Seiten anbraten.

Auf ein Backblech legen, pfeffern und Thymian und Knoblauch auf die obere Seite legen und bei 90°C ca. 50- 60 Minuten garen. Wenn Sie das Fleisch nicht rosa, sondern durchgebraten mögen, ca. 15 Minuten länger im Ofen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, 3-4 Minuten ruhen lassen und gegen den Fleischfaserverlauf aufschneiden.

Zutaten geschmorte Paprika:

1 gelbe und 1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Thymian und Rosmarin (je Blätter von 2 Zweigen, klein geschnitten)
0,2 l Weißwein
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und darin die Paprika anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Dann die Kräuter zugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten ganz leicht köcheln lassen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Kräuterspätzle:

200 g Mehl
Salz
Muskat
3-4 Eier
75 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
40 g Butter
4 Stängel Blattpetersilie

Zubereitung:

Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier und Mineralwasser zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Mit dem Löffel (oder der Hand) schlagen, bis der Teig anfängt Blasen zu bilden. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen.

Spätzlehobel auf den Topf setzen. Teig portionsweise in den beweglichen Schlitten füllen.

„Schlitten“ hin- und herschieben, Teig portionsweise ins Wasser hobeln. Spätzle, die an die Oberfläche kommen, 1 Min. kochen lassen.

Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Durchschlag gut abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Spätzle zugeben, in der Pfanne zusammen mit der fein geschnittenen Petersilie schwenken und erwärmen.



Zutaten Kräuterschaum:

1 Schalotte
20 g Butter
10 g Mehl
50 ml Sahne
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
Kerbel, Petersilie, Dill, Estragon und Schnittlauch nach Belieben
weißer Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Schalotte fein würfeln und in der Butter glasig schwitzen.

Mit Mehl bestäuben, kurz mitschwitzen, im Anschluss mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne dazugeben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter fein hacken und kurz vor dem Servieren zu der Sauce geben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.



Dessert

Pavlova (Baisertörtchen) | Rhabarberkompott | Nuss-Crumble

Zutaten Pavlova:

150 ml Eiweiß (von ca. 4 Eiern)
220 g feiner Zucker
2 EL Maismehl (Speisestärke), gesiebt
1 TL Frucht-Essig oder Zitronensaft
250 ml Sahne
1 Packung Vanillezucker
100 g Erdbeeren, geputzt und halbiert oder andere Früchte nach Wahl

Zubereitung:

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen. Nach und nach unter Rühren den Zucker einrieseln lassen, sodass eine steife, glänzende Masse entsteht. Dann die Speisestärke und den Essig dazugeben und alles verrühren.

Die Eischneemasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einer runden Scheibe von ca. 8 cm Durchmesser formen und einen Rand von ca. 5 cm aufspritzen. Die Ofentemperatur auf 120 Grad reduzieren und die Eischneemasse im Ofen 1 Stunde 20 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und die Pavlova im Ofen vollständig auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, auf der Pavlova verteilen und mit den Erdbeeren verzieren. Sofort servieren.



Zutaten Rhabarberkompott:

150 g Zucker
1 Vanilleschote,
6 große Stangen Rhabarber
ca. 400 ml Erdbeersaft (oder Rhabarbersaft)
1 TL Stärke

Zubereitung:

Den Rhabarber oben und unten abschneiden (schälen nur wenn nötig) und schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Den Zucker in einen Topf geben und so viel Wasser dazu geben, dass sich der Zucker gerade auflöst. Nun zum Kochen bringen. Es entsteht ein Sirup, der solange eingekocht wird bis ein brauner Karamell entstanden ist.

Mit dem Saft ablöschen und die ausgekrazte Vanille zusammen mit der Schote einlegen. Stärke mit etwas kalter Flüssigkeit verrühren und in den kochenden Saft rühren. Den Rhabarber dazu geben und solange köcheln lassen, bis er noch einen leichten Biss hat.

Zutaten Nuss-Crumble:

50 ml Wasser
100 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
¼ TL Zimtpulver
50 g ungeschälte Mandeln
50 g Haselnüsse

Zubereitung:

Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen. Nüsse beifügen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Zucker um die Nüsse legt. Kurz weiterrühren, bis die Nüsse glänzen. Sofort auf das Backpapier geben, auskühlen lassen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Vanille-Topfenmousse | Kompott von getrockneten Aprikosen | Meersalz-Karamell

Zutaten Vanille-Topfenmousse (für 10-12 Portionen):

300 g Quark (20%)
150 g Zucker
Prise Salz
1 Zitrone
1 Orange
Mark einer Vanilleschote
500 ml Sahne
4 Eiweiß

Zubereitung:

Für das Topfenmousse: Quark mit 50 g Zucker, dem Saft und Abrieb der Zitrone und Orange und dem Mark der Vanille-Schote in eine Schüssel geben und verrühren. Sahne halb steif schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Drittel des restlichen Zuckers ebenfalls halb steif schlagen und nun den restlichen Zucker dazugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Nun zuerst die Sahne unter die Quarkmasse ziehen und dann das Eiweiß unterheben. Die ganze Masse in ein Tuch über ein Sieb geben und in einer Schüssel abhängen, sodass die Molke abtropfen kann. Ca. 2-3 Std. kaltstellen.

Zutaten Kompott von getrockneten Aprikosen:

150 g getrocknete Aprikosen (in der Saison 250 g frische)
20 g Zucker
5 EL Zitronensaft
100 ml Apfelsaft
½ Vanilleschote
4 cl Grand Manier

Zubereitung:

Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Klein geschnittene Aprikosen, ausgekratzte Vanilleschote, Grand Manier und Zitronensaft hinzugeben und alles ca. 15 min köcheln lassen



Zutaten Meersalz-Karamell:

100 g Zucker
50 g Butter
90 ml Schlagsahne
1 Prise Fleur de Sel

Zubereitung:

Zucker und Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen bis ein hell goldenes Karamell entsteht. Das Karamell soll nicht zu dunkel werden, sonst wird die Creme bitter.

Die Sahne erwärmen (aber sie sollte nicht kochen) und sie dann vorsichtig mit dem Karamell verrühren. Die Creme für 2 Minuten weiter köcheln lassen und das Fleur de Sel hinzugeben.



Buchteln mit Nougatfüllung | Vanillesoße | Mangokompott

Zutaten Buchteln mit Nougatfüllung:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
150 ml Milch
80 g Butter
2 große Eier
½ TL Salz
Abrieb 1 Zitrone
100 g Butter flüssig
1 Eigelb
100 g Nougat in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in warmer Milch auflösen und in die Mulde gießen. Etwas Mehl darüber schütten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Butter mit Zucker, Salz, Zitronenschale und den Eiern kurz durchrühren. Sobald der Vorteig Risse zeigt, die Eimasse zugeben und den Teig kräftig durchschlagen und noch mal 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch mal durchkneten. Dann Stränge rollen, Stücke abschneiden mit dem Nougat befüllen und zu Kugeln von ca. 25 mm Durchmesser formen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kugeln mit der Naht nach unten hineinsetzen und in der Butter drehen. Teigkugeln nicht zu dicht (sie gehen noch auf) in eine Springform oder Kasserole setzen und restliche Butter darüber gießen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, bis das Volumen deutlich zugenommen hat.

Eigelb mit Milch verquirlen und die Oberfläche der Buchteln vorsichtig damit bestreichen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen.



Erlebniskochen[®]

Events mit Geschmack

Erlebniskochen
Achtern Hoagen 2
21224 Rosengarten

Fon 040 – 702 92 64 – 20
Fax 040 – 702 92 64 - 29

Zutaten Vanillesoße:

1 Vanilleschote
250 ml Sahne
250 ml Milch
6 Eigelb
80 g Zucker
Prise Salz

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Beides mit Sahne und Milch in einem Topf aufkochen.

Eigelb, Zucker und 1 Prise Salz kurz aufschlagen. Vanilleschote aus der Milchmischung entfernen. Jetzt unter Rühren nach und nach etwas von der Milch-Sahne unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren.

Jetzt die Eigelb-Milch-Mischung zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Sauce dicklich wird.

Die Sauce hat die richtige Konsistenz, wenn auf der Fläche des Teigspatels beim Pusten Wellen entstehen. Diesen Vorgang nennt man „zur Rose abziehen“.

Hat die Sauce die richtige Konsistenz, gießen Sie sie sofort in eine Schüssel, die in Eiswasser steht, damit der Garvorgang beendet wird. Abkühlen lassen, dabei die Sauce ab und zu umrühren.

Zutaten Mangokompott:

1 reife Mango
150 ml Mangosaft
1 Prise Salz
10 g Zucker
Abrieb und Saft ½ Bio-Limette

Zubereitung:

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einem Topf den Zucker karamellisieren und mit dem Saft und 1 Prise Salz aufkochen. Die Mango Würfel dazugeben und mit Bio-Limettenabrieb und Saft abschmecken.