

VHS-Schwanau:

Kochen – von Mann zu Mann

7. April 2017 Bärbel v. Ottenheim-Schule

Ein Drei-Gänge-Menü an einem Abend vorgestellt:

Mit diesen Rezepten machst Du Deinen Gästen so richtig Appetit. Wir bereiten Gerichte aus der klassischen Küche zu und servieren das nicht ganz Alltägliche mit Ideen zum Variieren.

Egal für welche Abwandlung Du dich auch entscheidest, mit diesen Rezepten kannst Du Deine Gäste im Handumdrehen begeistern!

TIM SANTO 

KOCHGELEGENHEITEN.DE

Kochkurse | Outdoor-Küche | Events

Vorspeise:

Rinder-Carpaccio mit Rauke, engl. Sellerie und Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stangen Staudensellerie (innenliegende, zarte Stangen)
- 2 Bund (ca. 120 g) junge Rauke
- Ca. 700 g Rinderfilet (Mittelstück)
- ca. 50 g Parmesankäse
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle (z.B. Urwaldpfeffer)
- Saft von 2 Zitronen
- 4 EL Olivenöl (Trüffel-Öl)
- Frischhaltefolie

Zubereitung:

Sellerie putzen, das Grün zur Seite legen. Sellerie waschen und fein würfeln. Rauke putzen, waschen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Rauke und Sellerie mischen. Fleisch in Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden. Zwischen zwei Lagen Folie legen und flach klopfen.

Mit einem Hobel dünne Späne vom Käse ziehen. Fleisch auf 4 Tellern verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Sellerie-Raukemischung darüber streuen, mit Selleriegrün garnieren und mit Parmesan bestreuen.

Hauptgang:

Kalbsbries an sommerlichem Salatbouquet mit handgemachten Ravioli und geschmorten Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Kalbsbries
- Mehl
- Salz, Pfeffer weiß
- Butter oder Butterschmalz
- Dunkler Aceto Balsamico (Klassiker: „de Modena“ oder der „Reggio Emilia“)

Zubereitung:

Kalbsbries putzen und Röschen zupfen, im Anschluss ca. 1 Stunde kalt wässern, dabei mehrmals das Wasser erneuern.

Würzen u. melieren, in Butter goldgelb ausbacken – warm auf dem Salatbouquet servieren.

Zutaten Ravioli:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- Salz
- 100 g Mozzarella
- Ca 100 g getrocknete Tomaten
- 1 1/2 Bund Rucola
- Basilikum

Ravioli Zubereitung:

Mehl mit den Eiern, Wasser, Olivenöl und Salz gut vermengen und gut durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Danach den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Mozzarella, Tomaten und die Hälfte des Basilikum klein schneiden, mit etwas Olivenöl vermengen und mit einer Gabel in einer Schüssel verrühren und zerdrücken, bis die Masse fest und grobkörnig ist. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Den Teig dünn ausrollen, rund ausstechen und in die Mitte mit einem Teelöffel eine kleine Portion der Füllmasse geben und die runden Teigscheiben zusammenklappen. Mit Wasser einpinseln und einer Gabel die Ränder andrücken.

Kochzeit etwa 2-3 Minuten (wenn sie fertig sind schwimmen sie an der Oberfläche), währenddessen in einer Pfanne reichlich Butter schmelzen und den restlichen grob gehackten Basilikum dazugeben. Ravioli in Butter glasieren und anrichten – evtl. mit Basilikum Röschen garnieren.

Dessert:

Zitronentarte mit Hippengebäck und Orangenfilets

(Zutaten für eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser:)

- 150g Mehl
- 50g Zucker
- 100g Butter
- Butter und Mehl für die Form; Mehl zum Arbeiten

Für den Belag:

- 100g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Butter

Zum Garnieren:

- 2 unbehandelte Zitronen
- Zitronenmelisse
- Puderzucker

Tarte Zubereitung:

Mehl mit Zucker mischen, 1 EL kaltes Wasser und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Zwischen den **Händen** zu Krümeln reiben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30min. in den Kühlschrank legen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tarteform ausbuttern und bemehlen. 2/3 vom Teig auf bemehlter Fläche in Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Restlichen Teig zu dünner Rolle formen, an den Rand der Form legen und zu einem Rand andrücken. Boden mit einer Gabel einstechen und im Ofen ca. 30min. vorbacken.

Solange für den Belag Zucker mit Eigelben und Eiweiß in einem Topf verrühren, langsam erhitzen. Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Die Creme rühren, bis sie dickflüssig ist, nicht kochen lassen! Creme auf vorgebackenen Kuchenboden streichen, weitere ca. 30min bei 150 Grad backen. Fertige Tarte auskühlen lassen. Zitronen in dünne Scheiben schneiden evtl. leicht karamelisieren, auf die Tarte legen. Mit Zitronenmelisse garnieren, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Einfaches Rezept Hippenmasse

Zutaten

- 80 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 100 ml Milch

Zubereitung:

Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesens des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Aufpassen, dass die Hippen nicht zu dunkel werden. Die fertigen Hippen aus dem Ofen nehmen und sofort das noch heiße Gebäck formen. Auskühlen lassen - so werden sie fest und behalten ihre Form.

Um Hippenröllchen zu formen, die noch heißen Hippen schnell über einen Holzlöffel legen und einmal einrollen.

Diese Gerichte lassen sich flexibel umsetzen und kombinieren. Bei der Zubereitung entsteht Raum für Ableitungen und Variationen, sodass das Nachkochen auch für eine größere Gesellschaft problemlos möglich ist.

Viel Spass beim Zubereiten...

Tim Santo

Guten Appetit!