

Katholisches Bildungswerk Schuttertal:

Kochkurs – Selbst ist der Mann

09. März 2017, Bergdorfhaus Schweighausen

Ein Drei-Gänge-Menü an einem Abend vorgestellt:

Mit diesen Rezepten machen Sie Ihren 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 Sie sich auch entscheiden, mit diesen Rezepten können Sie Ihre Gäste im Handumdrehen begeistern!

TIM SANTO



KOCHGELEGENHEITEN.DE

Kochkurse



Outdoor-Küche



Events

Vorspeise:

Blutwurst-Sellerie Carpaccio

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knolle Sellerie
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf mittelscharf
- Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Blutwurst (ca. 1,5 cm dick)
- Mehl, Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Dünne Scheiben aus dem Sellerie schneiden, ausstechen und in Salzwasser mit Zitronensaft blanchieren.

Vinaigrette aus Mayonnaise, Senf und Balsamicoessig herstellen, abschmecken.

Blutwurst würzen, mehlieren und vorsichtig in der Butter braten. Kreisrund anrichten, mit frischer, grobgehackter Blatt Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen und noch warm servieren.

Hauptgang:

Entenconfit im Brotmantel mit tourniertem Gemüse und Entenjus

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Ente (mittelgroß)
- Salz, Pfeffer
- 20 g frischer Ingwer
- 2 rote Peperoni
- 4 leicht angedrückte Kardamomkapseln
- 4 Pimentkörner
- 4 Kapseln Sternanis
- Schmalz
- Evtl. einige Stiele Koriandergrün
- 1 Apfel
- frisches Vollkornbrot
- Div. Gemüsesorten der Saison (sautiert und leicht karamellisiert)

Zubereitung:

Entenkarkassen gleichmäßig rösten, Mirepoix (Röstgemüse) hinzugeben. Wenn alles eine harmonische dunkle Färbung aufweist, tomatisieren. Mit trockenem Rotwein ablöschen – reduzieren. Diesen Vorgang wiederholen und darauf achten, dass alles einheitlich glasiert ist (wichtig, damit die späteren Soßen einen Glanz erhalten). Hinzufügen von Thymian, Nelken, Anis. Jus ständig degreassieren, einige Stunden köcheln/reduzieren lassen und durch ein Tuch passieren. Danach abschmecken mit Salz und weißem Pfeffer, frischem Orangensaft, Cointreau und etwas Zucker.

Das Fleisch braten wir à la minute!

Das abgelöste Fleisch der Ente braten wir im Schmalz mit kleinen Schalotten, Apfelstückchen, etwas Ingwer und den restlichen Zutaten – nur so lange bis wir eine zarte Konsistenz des Fleisches haben.

Das „Confit“ richten wir im Brotmantel an, hierzu wird das Brot im Dessertring ausgelegt. Die Entenjus wird separat in einer Mokka-Tasse oder ähnlichem auf dem Teller angerichtet, damit das Brot nicht durchweicht. Die Soße kann nach Belieben verzehrt werden.

Dessert:

Köstlich und schnell zubereitet

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

(Zutaten für 4 Personen)

- 1 dunkler Biskuitboden (Rezept separat, optional)
- 400 ml Sahne
- 1 Glas Schattenmorellen
- Stärke zum Abbinden
- Dunkle Kuvertüre
- 200g Zucker zum Karamellisieren
- Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Biskuitboden in kleine Stücke bröseln. Die Schattenmorellen einkochen (Saft) und mit Stärke abbinden.

Sahne schlagen, aromatisieren mit Kirschwasser und etwas Zucker.

Jetzt alles in Gläser schichten, dabei den Biskuit mit etwas Kirschwasser beträufeln und zum Schluss mit Schoko-Streuseln und Karamell verzieren.

Schokoladen-Biskuit:

Zutaten für eine Springform:

- 6 Eigelb
- 3 Essl. warmes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eiweiß
- Prise Salz
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke, z.B. Mondamin
- 2 Teel. Backpulver
- 50 g / 3 gehäufte Essl. Kakaopulver

Zubereitung:

Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen und kaltstellen!

Restliche Zutaten schaumig schlagen und Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Springform-Ring aufspannen.

Den Rand nicht fetten. Die Biskuitmasse in die Form füllen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze backen.

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!