

Kochkurs 27.04.2016

Menü

Geschmorte Tomaten
mit Büffelmozzarella und Rucola

Sellerie-Apfelsuppe mit Walnüssen

Grüner Spargel gegrillt im Flädlemantel
an Orangen-Estragonschaum

Weißkäse-Creme mit Beeren

Geschmorte Tomaten mit Büffelmozzarella und Rucola (4 Personen)

Strauchtomaten / Fleischtomaten	4 Stk.
Puderzucker	4 TL
Thymian	1-2 Stk.
Rosmarin	1 Zweig
Olivenöl	4 EL
Zitronenabrieb	1 Stk.
Rucola	150 g
Büffelmozzarella	2 Stk.

Zubereitung:

Die Tomaten am Strunk aufschneiden, mit gehackten Kräutern, Zitronenabrieb, Puderzucker und Olivenöl benetzen/träufeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 190°C trockener Hitze im Backofen für 3-5 Minuten garen.

Den Rucola mit etwas weißem Balsamico sowie Olivenöl, Salz, Pfeffer marinieren.

Den Rucola auf die Teller anrichten, die heißen Tomaten darauf,

den Zimmertemperierten Mozzarella halbieren und auf die heißen Tomaten setzen.

Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und Balsamico als Garnitur.

Sellerie-Apfelsuppe mit Walnüssen

Sellerie	400 g
Apfel	2 Stk.
Zwiebel	1 Stk.
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Walnusskerne	80 g
Butter	50 g
Mondamin	1 El

Zubereitung:

Sellerie, Apfel und Zwiebel in Würfel schneiden.

In Butter anschwitzen, mit der Hühnerbrühe ablöschen.

Mit Sahne aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und evtl. mit Mondamin binden.

Die Walnüsse hacken, in trockener Pfanne rösten und über die Suppe streuen.

Grüner Spargel gegrillt im Flädlemantel an Orangen-Estragonschaum (4 Personen)

Stangen grüner Spargel	16 Stk.
Mehl	500 g
Milch	500 ml
Petersilie	1 Bund
Schnittlauch	1 Bund
Estragon	1 Bund
Muskat	1 Prise
Pfeffer	1 Prise
Salz	1 EL
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Orangen (Saft)	1 Stk.
Weißwein	250 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Sahne	250 ml

Zubereitung:

Flädle:

Mehl, Milch und Gewürze zu einem glatten Teig verrühren. Eier und Kräuter untermischen. Im Anschluss vier dünne Pfannkuchen ausbacken.

Den grünen Spargel roh in einer mäßig heißen Pfanne anbraten bis er etwas Farbe hat. Die Pfannkuchen halbieren und die Spargel darin einwickeln. Zwiebeln, Weißwein, Orangensaft und die Gemüsebrühe im Topf reduzieren lassen und gut durchmischen. Dann alles in einen Sahnebläser einfüllen.

Weißkäse-Creme mit Beeren (10 Personen)

Weißkäsecreme 10 Portionen

Quark	250 g
Zucker	200 g
Sahne	300 g
Eiklar	5 Stk.
Zitronenschale	1 Stk.
Beeren	

Zubereitung:

Den Quark mit Vanillepulver und geriebener Zitronenschale glattrühren.
Das Eiklar mit Zucker und der Sahne steif schlagen,
nacheinander unter den Quark heben.
Die Masse in einem Tuch und Sieb im Kühlschrank kalt stellen.
Beeren als Garnitur mit auf dem Teller anrichten.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.Schlemmerregion.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Neuheit

Brauchle_Die Kochschule

Jetzt auch bei Facebook

Besuchen Sie uns.

