

Männerkochkurs 08.02.2017

## **Menü**

Lachstatar auf Spinatsalat

\*\*\*\*

Tomatisierte Kartoffelsuppe mit Quarknocken

\*\*\*\*

Kalbskarree im Ganzen gebraten  
in Waldpilzjus mit Bandnudeln und Rahmwirsing

\*\*\*\*

Dunkles und Weißes Schokoladenmouse  
mit Karamellisierten Orangen

## Lachstatar auf Spinatsalat ( 4 Portionen )

### **Lachstatar**

Frischer Lachs	300 g
Salatgurke	50 g
Radieschen	50 g
Zwiebel	50 g
Olivenöl	2 El
Salz, Pfeffer	
Zitronenabrieb	

### Zubereitung:

Lachs, Gurke, Radieschen und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten abschmecken

### **Spinatsalat**

Junger Spinat	200 g
Balsamico	4 El
Senf	1 El
Gemüsebrühe	100 ml
Olivenöl	4 El
Pflanzenöl	4 El
Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

Den Spinat waschen und trocken schleudern.  
Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten.

# Tomatisierte Kartoffelsuppe mit Quarknocken ( 4 Portionen )

## **Kartoffelsuppe**

Kartoffeln	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Gemüsebrühe	500 ml
Tomatenmark	1 El
Weißwein	100 ml
Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Das Tomatenmark dazugeben, mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe aufgießen, weichkochen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Quarknocken**

Quark	200 g
Eigelb	1 Stk.
Semmelbrösel	2 EL
Thymian	
Rosmarin je	1 Zweig
Salz Pfeffer	

### Zubereitung:

Die Zutaten zu einer Masse verrühren.  
Mit einem Löffel kleine Nocken ins kochende Salzwasser abstechen.

## Kalbskarree im Ganzen gebraten in Waldpilzjus mit Bandnudeln und Rahmwirsing ( 4 Portionen )

### **Kalbskarree**

Kalbskarree	800 g
Zwiebeln	1 Stk.
Getrocknete Pilze	50 g
Frische Pilze	100 g
Bandnudeln	280 g
Wirsing	300 g

### Zubereitung:

Das Kalbskarree vom Fett und Sehnen befreien, in einer heißen Pfanne anbraten und im Ofen bei 110°C fertiggaren. Von den Abschnitten eine Bratensoße zubereiten. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest abkochen.

### **Wirsing**

Die Wirsingblätter in kochendes Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen und in heißer Butter anschwitzen.

## Dunkles und Weißes Schokoladenmouse mit karamellisierten Orangen ( 10 Portionen )

Bitterschokolade	150 g
Vollmilchschokolade	100 g
Milch	100 ml
Eigelb	4 Stk.
Zucker	80 g
Sahne	300 g

### **Dunkles Mouse**

Die Milch erhitzen, beide Schokoladen darin auflösen, erkalten lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad schaumig rühren und die Schokolade darunter heben. Zum Schluss die geschlagene Sahne einrühren und kaltstellen.

### **Weißes Mouse**

Weißer Schokolade	300 g
Sahne	300 g
Milch	100 ml
Gelatine	1 Blatt
Grand M	

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen. Die Blattgelatine und die Schokolade darin auflösen und gut verrühren. Erkalten lassen. Danach die geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen.

### **Orangen**

Orangen	5 Stk.
Zucker	100 g
Vanille	1 Prise

Die Orangen filetieren, den Zucker karamellisieren.  
 Mit O-Saft ablöschen. Die Vanille dazu. Zum Schluss die Orangenfilets dazu.  
 Nicht Kochen!!!

## Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten [www.kochschule-brauchle.de](http://www.kochschule-brauchle.de) und [www.Schlemmerregion.de](http://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.

