

Ostermenü 05.04.2017

Menü

Asiatischer Frühlingssalat mit
Glasnudeln und mariniertem Huhn

Tomatenkraftbrühe mit Räucherforellentatar

Lammrücken auf gebratenem Spargel
mit Bärlauchgnocchi und Parmesanschaum

Mohngrießnocken auf
Erdbeer-Rhabarbercoulis

Asiatischer Frühlingsalat mit Glasnudeln und mariniertem Huhn (4 Personen)

Pflücksalat 200 g
Sprossen 1 Krb
Glasnudeln 100 g
Limette 1 Stk.
Salz, Pfeffer, Chili,
Sojasoße, Sesamöl,
Minze zum Würzen

Hühnerbrust 320 g
Salz, Pfeffer,
Curry, Sesam,
Sweet Chilisauce zum Marinieren

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste von der Haut und den Sehnen befreien, in Streifen schneiden, mit den Gewürzen bestreuen, gut mischen und stehen lassen.

Die Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben, von der Hitze nehmen und quellen lassen.

Danach in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Mit den Gewürzen anmachen und abschmecken.

Das marinierte Huhn auf Spieße stecken und braten.

Tomatenkraftbrühe mit Räucherforellentatar (4 Personen)

Tomatenkraftbrühe

Tomaten	4 Stk.
Zwiebel	1 Stk.
Tomatenmark	1 El
Thymian, Rosmarin	je ein Zweig
Zitronenabrieb	½
Zucker	1 Pr.
Rinderbrühe	800 ml

Zubereitung:

Die Tomaten blanchieren, häuten und von Kernen befreien.

Kerne und Haut bei der Brühe mitverwenden.

Das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel ebenfalls würfeln, mit Tomatenmark in Olivenöl anschwitzen, Kräuter und Zitronenabrieb dazu, mit Brühe aufgießen und köcheln lassen.

Abschäumen und ziehen lassen, durch ein Tuch passieren und abschmecken.

Räucherforellentatar

Räucherforellenfilet	120 g
Zwiebel	40 g
Trockentomaten	20 g
Petersilie	1 Zweig

Zubereitung:

Die Forelle, Tomaten und Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Petersilie hacken, alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken auf gebratenem Spargel mit Bärlauchgnocchis und Parmesanschaum (4 Personen)

Lammrücken

Lammrücken 600 g
Thymian Rosmarin,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Lammrücken von Fett und Sehnen befreien, würzen und in heißer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Danach im Ofen bei 90°C garen.

Bärlauchgnocci

Kartoffeln 250 g
Hartweizengrieß 100 g
Ricotta 150 g
Eigelb 2 Stk.
Bärlauch gehackt 30 g

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
Danach durch die Presse drücken, die restlichen Zutaten dazu geben gut mischen, zu Gnocchi formen und im Salzwasser garen.

Spargel

Spargel, weiß und grün je 8 Stk.

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in heißer Pfanne mit Olivenöl braten.

Mohngrießnocken auf Erdbeer-Rhabarbercoulis

(4 Personen)

Toastbrot	2 Scheiben
Milch	125 ml
Butter	40 g
Ei	1 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Zitronenabrieb	½ Stk.
Grieß	80 g

Zubereitung:

Den Toast in Milch einweichen, die Butter schaumig rühren, die Eier und der ausgedrückte Toast (passiert) dazu.

Zitronenabrieb, Zucker, Vanille dazu, den Grieß einrühren und gut mischen.

30 Min. ruhen lassen.

Rhabarber	300 g
Erdbeeren	250 g
Weißwein	500 ml
Zucker	120 g
Vanillepulver	1 Msp
Mondamin	2 El

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen, die Schalen mit Weißwein, Zucker und Vanille abkochen.

Danach durch ein Sieb laufen lassen, nochmals kochen und mit Mondamin binden.

Den geschälten, gewürfelten Rhabarber darin ca. 1 Min köcheln, kaltstellen.

Die gesäuberten Erdbeeren in gleich große Stücke schneiden und unter den Rhabarber rühren.

Mohn	30 g
Butter	80 g
Brösel	30 g
Zimt	1 Msp

Daraus eine Schmelze zubereiten.

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.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen zu erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

