

Ostermenü

21.03.2018

Menü

Grüner Spargelsalat in
Orangen-Basilikumpesto mit
gebratener Riesengarnele

Paprika-Duo mit
gebratener Wachtelbrust und Grissini

Rose gebratenes Lammcarree mit
Parmesankaroffeln und Tomaten-Zucciniragout

Nougatmousse im Brandysnap mit Beeren

Grüner Spargelssalat in Orangen-Basilikumpesto mit gebratener Riesengarnele (4 Personen)

Riesengarnelen	8 Stk.
grüner Spargel	20 Stk.
Orange	1 Stk.
Basilikum	1 Bd
Pinienkerne geröstet	20 g
Parmesan	50 g
Olivenöl	60 ml
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Die grünen Spargelstangen kurz waschen und das untere Ende großzügig abschneiden, den Spargel trocken legen.

Die Orangen gut waschen, etwas Abrieb in eine Schüssel reiben danach die Orange filetieren.

Den Saft zu dem Abrieb, mit dem Rest der Zutaten, zu Pesto mixen.

Den Spargel und die geputzten Riesengarnelen in Olivenöl, mit wenig Farbe braten.

Die Orangenfilets als Garnitur.

Paprika-Duo mit gebratener Wachtelbrust und Grissini (4 Personen)

Paprika rot und gelb	je 2 Stk.
Zwiebel Weiss	1 Stk.
Gemüsebrühe	800 ml
Schmand	200 ml
Butter	80 g
Wachtelbrust	4 Stk.
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Die gewaschenen und entkernten Paprika in grobe Würfel schneiden. In getrennten Töpfen mit je der Hälfte der Zwiebel, in Butter glasig dünsten, mit Gemüsebrühe bedecken und weichköcheln.

Danach Pürieren und kräftig abschmecken.

Nochmal aufkochen, zur Seite ziehen und den Schmand einrühren.

Die geputzten Wachtelbrüste in der heißen Pfanne anbraten und im Ofen gar ziehen lassen.

Grissini

Mehl 550	250 g
Trockenhefe	½ Pck.
Wasser lauwarm	125 ml
Zucker	1 Prise
Salz	¾ TI
Olivenöl	2 El

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Mehl mischen, danach den Rest dazu geben und 5 Minuten langsam kneten bis es ein glatter Teig ist und sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt und in Wärme ca. 45 Minuten gehen lassen. Nochmals kneten, dick ausrollen, in Streifen schneiden und diese zu Rollen formen. Auf einem Backblech nicht zu dicht nebeneinander legen und bei 180° ca. 10 Minuten backen.

Rosa gebratenes Lammcarree mit Parmesankartoffeln und Tomaten -Zucchiniragout

Lammrücken	600 g
Kartoffeln	480 g
Zucchini	400 g
Tomaten	200 g
Zwiebel	1 Stk.
Knoblauch	1 Zehe
Parmesan gerieben	100 g
Rosmarin Thymian	1 Zweig
Salz Pfeffer Paprika	

Zubereitung:

Den Lammrücken von Sehnen und Fett befreien, würzen, in der heißen Pfanne gleichmäßig anbraten und im Ofen bei 80°C garen.

Die Kartoffeln waschen, in gleichgroße Stücke schneiden und mit etwas Öl, Salz, Pfeffer, Paprika, gehacktem Rosmarin und Thymian würzen.

Auf einem Backblech verteilen und im Ofen bei 160°C garen.

Kurz vor Ende mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Die gewaschenen Zucchini der Länge nach vierteln, die Kerne entfernen, in Dreiecke schneiden und mit etwas Olivenöl in der Pfanne braten

Die entkernten Tomatenstücke dazugeben, mit durchschwenken und würzen.

Nougatmousse im Brandysnap mit Beeren (4Personen)

Nougat	80 g
Sahne kochen	100 ml
Vollmilchcouverture	120 g
Sahne geschlagen	200 g
Rum	1 El

Zubereitung:

In der gekochten Sahne den Nougat und die Schokolade schmelzen, glattrühren und abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne mit dem Rum unterheben und kaltstellen.

Brandysnaps

Butter	60 g
Honig	2 Tl
Zucker	60 g
Mehl	60 g
Zitrone	1 Tl
Brandy	1 El

Zubereitung:

Die Butter mit Honig und Zucker kurz zusammen köcheln und vom Herd nehmen. Den Zitronensaft und Brandy einrühren, zum Schluss das gesiebte Mehl dazu und glattrühren.

Aus der nun zähen Masse gleichgroße Kugeln formen und auf einem Backblech mit Papier und genügend Abstand verteilen.

Bei 180°C im Ofen goldbraun backen, noch heiß über eine Tasse legen, formen und abkühlen lassen.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.brauchle-die-kueche.de und www.mfk-medien.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 erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

