

*Alles rund um Steaks*

*13.06.2018*

## **Menü**

Pflücksalat mit gegrillter Rinderflanke  
und Mango-Chutney

\*\*\*\*

Pilzinsotto mit rosa gebratenem  
Bürgermeisterstück

\*\*\*\*

Zweierlei Hüftsteak auf  
Kartoffel-Schmorgemüse mit  
Sauce Béarnaise und rotem Zwiebelconfit

\*\*\*\*

Panna Cotta mit marinierten Früchten

## Pflücksalat mit gegrillter Rinderflanke und Mango-Chutney (4 Personen)

Kirschtomate	8 Stk.
Rote Zwiebel	1 Stk.
Pflücksalat	80 g
Parmesan	50 g
Weißwurstsenf	1 El
Knoblauch geh.	½ Zehe
Balsamico dunkel	100 g
Olivenöl	100 g
Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

Kirschtomate in gewünschte Größe schneiden.

Zwiebel in Streifen schneiden.

Alles in einer Schüssel locker mischen.

Senf mit Knoblauch und Balsamico mischen, das Olivenöl einrühren und abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Das Flankenstück auf der Grillplatte grillen.

## **Mango-Chutney**

Zwiebel	½ Stk.
Mango	2 Stk.
Gemüsebrühe	50 ml
Knoblauch	½ TL gerieben
Ingwer	½ TL gerieben
Kleine rote Chilischote	1 Stk.
Olivenöl	1 EL
Salz	
Zucker	

### Zubereitung:

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden.

Mango vom Stein lösen, schälen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit der Brühe aufkochen.

Ein Viertel der Mangowürfel, den Knoblauch und den Ingwer dazugeben und für 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren. Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Danach in Streifen schneiden. Die Chilistreifen anschließend mit dem übrigen Mangowürfel unter die Zwiebel-Mango-Masse mischen. Zuletzt das Olivenöl unterrühren und das Mango-Chutney mit Salz und Zucker abschmecken.

## Pilzlinssotto mit rosa gebratenem Bürgermeisterstück ( 4 Personen )

Belugalinsen	120 g
Mischpilze	80 g
Zwiebel	½ Stk.
Fleischbrühe	250 ml
Balsamico	80 ml
Parmesan	80 g

### Zubereitung:

Linzen waschen und in Wasser bissfest kochen, abkühlen.

Die geputzten Pilze in Würfel schneiden, in heißem Olivenöl anbraten, Zwiebelwürfel dazu und anschwitzen.

Mit Balsamico ablöschen und Brühe aufgießen.

Die Linzen dazugeben, gar kochen, danach Parmesan dazu und abschmecken.

Bürgermeisterstück von Fett und Sehnen befreien, würzen, auf der Grillplatte rundherum anbraten und bei 80°C in Ofen garen.

## Zweierlei Hüftsteak auf Kartoffel-Schmorgemüse mit Sauce Béarnaise und rotem Zwiebelconfit ( 4 Personen )

Rinder- Kalbshüfte	600 g
Kartoffeln	250 g
Paprika rot grün gelb je	60 g
Zucchini	60 g
Lauchzwiebel	60 g

Rote Zwiebeln	2 Stk.
Butter	50 g
Rotwein	400 ml
Fleischbrühe	100 ml

### Zubereitung:

Die beiden Hüften von Fett und Sehnen befreien, in gleichmäßige Steaks schneiden. Die Kalbshüftsteaks auf der Grillplatte anbraten im Ofen bei 80°C gar garen. Die Rinderhüfte in gleichmäßige Steaks schneiden bei 50°C im Ofen temperieren, danach auf der Grillplatte gar grillen. Kartoffeln waschen, vierteln und in heißer Pfanne mit Öl im Ofen bei 140°C garen. Das Gemüse nach und nach dazugeben und gar schmoren.

### **Zwiebelconfit**

Rote Zwiebeln	2 Stk.
Butter	50 g
Rotwein	400 ml
Fleischbrühe	100 ml

### Zubereitung:

Die feinen Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Mit Brühe aufgießen, ebenfalls einkochen, würzen.

### **Sauce Béarnaise**

Butter	100 g
Wein	50 ml
Weißer Balsamico	20 ml
Estragon	1 Zweig
Schalotten fein gesch.	½ Stk.
Pfefferkörner Weiß	1 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Salz	
Zitronensaft	½ Stk.
Rosmarin, Thymian	1 Zweig

#### Zubereitung:

Schalotten, Pfeffer, Wein und Balsamico auf die Hälfte einkochen und passieren.

Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze schmelzen.

Im Wasserbad die Eigelbe mit Weinreduktion schaumig schlagen, bis eine dickcremige Masse entsteht (ca. 65 °C).

Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarmlüssige Butter in dünnem Strahl gleichmäßig in einer Richtung darunter rühren.

Gehackte Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Zitrone abschmecken.

### **Barbecuesauce**

Ananassaft	100 ml
Espresso	50 ml
Tomatenketchup	300 g
Honig	1 EL
Räucherpaprikapulver	1 TL
Lebkuchengewürz	
Salz	10 g
Chiliflocken mild	
Limettenschale	1 Msp.
Orangenschale	1 Msp.
Ingwer	1 TL gerieben
Chilisalzmild	

#### Zubereitung:

Ananassaft, Espresso, Ketchup und Honig in einem Topf glatt rühren. Die Sauce mit allen Gewürzen würzen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Barbecuesauce mit Chilisalzmild abschmecken. Nach Belieben warm, lauwarm oder kalt servieren.

## Panna Cotta mit marinierten Früchten ( 4 Personen )

Sahne	320 g
Vanilleschote	1/4 Stk.
Zucker	60 g
Gelatine	4 g
Früchte	
Orangenlikör	2 cl

### Zubereitung:

Sahne, Vanille und Vanilleschote zusammen aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalt rühren, abfüllen.

Früchte in mundgerechte Stück schneiden mit etwas Zucker und Orangenlikör marinieren.

## Info

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

