

Kochkurs 15.06.2016

Menü

Carpaccio vom Ziegenkäse mit
zweierlei Paprika und Olivenöl



Avocadosuppe mit Pulpostreifen



Involtinis vom Kalb,
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum Pesto,
auf Tomatenragout und schwarzem Reis



Pralinenparfait mit Erdbeersugo

Carpaccio vom Ziegenkäse mit zweierlei Paprika und Olivenöl (4 Personen)

| | |
|---------------------|-------------|
| Ziegenfrischkäse | 250 g |
| Paprika rot u. gelb | je 1 Stk. |
| Olivenöl | 100 ml |
| Knoblauch | 1 Zehe |
| Rosmarin, Thymian, | je 1 Strauß |
| Salbei | 1 Strauß |
| Salz, Pfeffer | |

Zubereitung:

Den Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kräuter zupfen und fein hacken.

Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken.

Das Olivenöl erhitzen, die feingeschnittenen Zutaten dazugeben und abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, auf die Teller anrichten und mit dem Kräuteröl marinieren.

Avocadosuppe mit Pulpostreifen (4 Personen)

| | |
|---------------|--------|
| Avocado | 2 Stk. |
| Hühnerbrühe | 750 ml |
| Sahne | 500 ml |
| Crème fraîche | 150 g |
| Pulpo | 200 g |
| Limetten | 2 Stk. |
| Salz, Pfeffer | |

Zubereitung:

Avocados schälen und das Fruchtfleisch auslösen, mit dem Saft der Limetten zusammen pürieren. Hühnerbrühe dazugeben und gut durchrühren.
Sahne unter die Suppe rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pulpo in feine Streifen schneiden und Olivenöl kurz und scharf anbraten.

Involtinis vom Kalb,
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum Pesto,
auf Tomatenragout und schwarzem Reis
(4 Personen)

| | |
|--------------------|------------|
| Kalbshüfte | 600 g |
| Mozzarella | 200 g |
| Fleischtomate groß | 1 Stk. |
| Venusreis | 250 g |
| Rosmarin, Thymian, | je 1 Zweig |

Prise Zucker, Salz, Pfeffer
Saft einer Zitrone & Schale

Zubereitung:

Die Kalbshüfte in Schnitzel schneiden und zwischen zwei Folien plattieren.
Die Schnitzel mit Mozzarella und Pesto füllen und als Roulade einrollen, mit einem Spieß schließen. Die Rouladen kurz und gleichmäßig anbraten und im Ofen bei 80°C garen.
Die Tomaten ohne Schale und Kerne, mit Zitrone, Kräuter, Salz und Zucker weich schmoren.
Den Reis in Salzwasser kochen.

Pralinenparfait mit Erdbeersugo (10 Personen)

| | |
|---------------------|-------------------|
| Eigelbe | 3 Stk. |
| Ei | 1 Stk. |
| Zucker | 100 g |
| Zartbitterkuvertüre | 100 g geschmolzen |
| Vollmilchkuvertüre | 100 g geraspelt |
| Nougat | 150 g geschmolzen |
| Amaretto | 4 EL |
| Weinbrand | 1 EL |
| Sahne geschlagen | 500 ml |
| Erdbeeren | 750 g |
| Vanilleschote | 1 Stk. |
| Prosecco | 300 ml |
| Zucker | 250 g |

Zubereitung:

Die Eigelbe und das Ei mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade und das Nougat einrühren, den Alkohol dazu und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Förmchen füllen und einfrieren.

Die Hälfte der gewaschenen Erdbeeren mit der Vanille und dem Zucker pürieren, den Prosecco unterrühren, danach den Rest der Erdbeeren gewürfelt dazugeben.