

Kochkurs 11.05.2016

Menü

Gebratener grüner Spargel
mit Saiblingfilet



Spargelcremesuppe mit Frühlingszwiebel
und gebratenen Pilzen



Kalbsrückensteak mit Kräuterhaube
Spargel mit Sauce Hollandaise
und Ofenkartoffeln



Mousse au chocolat im Wabenring
mit Erdbeeren an Minzpesto

Gebratener grüner Spargel mit Saiblingfilet (4 Personen)

Saiblingfilet	4 Stk. (a 100g)
Mehl	30 g
Spargel grün	12 Stangen (ca. 2 Bund)
Butter	40 g
Salz, Zucker	je eine Prise
Olivenöl	20 ml
Schalotten	10 g
Tomaten Concasse	40 g

(Würfel vom Fleisch von Tomaten ohne Schale)

Zubereitung:

Spargel auf der unteren Hälfte schälen, in gleichlange Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter, Zucker und Salz glasieren.

Saiblingfilets entgräten, salzen und mit einem spritzer Weißwein beträufeln, auf der Hautseite melieren. In einer Bratpfanne die Hautseite kross braten und vor dem Anrichten wenden.

Das Olivenöl erhitzen, die feingeschnittenen Schalotten andünsten, das Concasse kurz darin durchschwenken und etwas abschmecken.

Spargelcremesuppe mit Frühlingszwiebeln und gebratenen Pilzen (für 4 Personen)

Spargel	1 Kg
Butter	50 g
Mehl	25 g
Sahne	200 g
Frühlingszwiebel	1 Stange
Pilze	80 g

Zubereitung:

Den Spargel schälen und ca. 1 cm vom Ende abschneiden.

Spargel Zubereitung im Dampfgarer:

In ein geschlossenes 2/3 Gastronorm Behältnis mit 65mm tiefe 600 ml Wasser, in die Spargelschalen etwas Salz und Zucker geben und unten in den Dampfgarer einschieben.

Den Spargel darüber in einem gelochten 2/3 Gastronorm Behältnis in den Dampfgarer geben und für 15 bis 20 Minuten

Dämpfen. Den Spargel heraus nehmen und kalt abbrausen.

Den Fond mit Spargelschalen noch weitere 15 Minuten dämpfen.

Spargel Zubereitung im Topf:

Wasser aufkochen, mit Salz und Zucker abschmecken. Den geschälten Spargel dazugeben, nochmal aufkochen und zur Seite ziehen. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, wird der Spargel herausgenommen und kurz kalt abgeduscht.

Die Spargelschalen und Abschnitte mit Spargelsud bedecken und knapp unter dem Siedepunkt ca. ½ Std. ziehen lassen und passieren.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren (nicht bräunen), mit Spargelfond ablöschen und am Schluss mit Sahne verfeinern.

Die Pilze klein schneiden und anbraten, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und am Schluss als Garnitur verwenden.

Kalbsrückensteak mit Kräuterhaube Spargel mit Sauce Hollandaise und Ofenkartoffeln (4 Personen)

Kalbsrücken	600 g
Butter	100 g
Kräuter	1 Bund
Panierbrot	100 g
Eigelb	1 Stk.
Weißer Spargel	12 Stangen
Butter	20 g
Kartoffeln neu	500 g
Olivenöl	2 EL
Salz	

Zubereitung:

Spargel (siehe Zubereitung Suppe) in eine geschlossenes Gastronorm Geschirr legen, mit etwas Salz, wenig Zucker und Butter verfeinern.

Die Kartoffeln gut waschen, halbieren und mit Olivenöl und Salz marinieren. Auf einem Blech bei 200°C ca. ½ Stunde backen.

Die weiche Butter in einer Schüssel mit gehackten Kräutern verrühren. Das Eigelb einrühren und so viel Panierbrot dazugeben, bis die gewünschte dicke erreicht ist. Kalbssteak würzen, anbraten, mit Kräuterhaube bedecken und im Ofen bei 110°C garen.

Zubereitung Sauce Hollandaise klassisch:

Butter	100 g
Wein	50 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner Weiß	1 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Kartoffeln neu	500 g
Olivenöl	2 EL
Salz	

Zubereitung:

Schalotten und Pfeffer mit Wein auf die Hälfte einkochen und passieren. Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze zerlassen. Den Schaum abschöpfen. Die geklärte Butter abkühlen lassen. In einem Topf, der ins Wasserbad passt, die Eigelbe mit Weinreduktion schaumig schlagen, bis eine dickcremige Masse entsteht (ca. 65 °C). Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarmer flüssige Butter Löffelweise gleichmäßig in einer Richtung darunter rühren.

Zubereitung Sauce Hollandaise im ISI:

Zutaten für einen 0,5 lt. ISI:

Weißwein, trocken	100 ml
Schalotte, gewürfelt	1 Stk.
Pfefferkörner	3 Stk.
Thymian-Zweig	1 Stk.
Lorbeerblatt	1 Stk.
Butter	300g
Saft von einer halben Zitrone	
Ei	1 Stk.
Eigelbe	3 Stk.
Sahne	50 ml
Salz	½ TL
Rohrzucker	½ TL

Zubereitung:

Den Weißwein mit den Schalotten, Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeer aufkochen und auf ca. 30 ml einkochen lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Butter auf ca. 65°C erhitzen und die Reduktion zugeben.

Zitronensaft, das Ei, die Eigelbe und die Sahne glatt rühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Durch ein feines Sieb unter ständigem rühren in die warme Butter einlaufen lassen und alles auf 65°C bringen

Die Sauce in den ISI Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Evtl. noch eine zweite Kapsel aufschrauben und wieder gut schütteln

Die Sauce Hollandaise auf das Gericht und sofort servieren.

Der ISI kann in 65°C warmem Wasser warm gehalten werden.

Mousse au chocolat im Wabenring mit Erdbeeren an Minzpesto (12 Personen)

Couverture dunkel	250 g
Couverture hell	100 g
Eigelb	4 Stk.
Eier	2 Stk.
Asbach	50 cl
Sahne geschlagen	500 g

Zubereitung:

Couverture schmelzen.

Eigelb, Eier und Asbach über dem Wasserbad schaumig schlagen, anschließend kühl schlagen. Couvertüre dazugeben und Schlagsahne unterheben.

Erdbeeren	30 Stk.
Minze	10 Stängel
Läuterzucker 2:1	50 ml
Grand Marnier	50 ml
Pistazien	20 g
Marzipan	10 g

Zubereitung:

Minzherzen für Garnitur beiseitelegen. Die Blätter mit Pistazien, Läuterzucker, Marzipan und Alkohol mixen. Erdbeeren waschen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Pesto marinieren.

Mehl	100 g
Honig	100 g
Butter	120 g
Puderzucker	200 g

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten gut vermischen. Auf einer Backmatte in Streifen goldgelb backen und im heißen Zustand um ein Glas wickeln. Wenn sie erkaltet sind auf dem Teller mit Mousse au chocolat füllen.

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.



Neuheit

Brauchle_Die Kochschule

Jetzt auch bei Facebook

Besuchen Sie uns.

