

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.