

Das Kochevent

Am 13.07.2026



Schreinerei

Treidlerstraße 10 ♦ 68535 Edingen ♦ Telefon 06203-95520



0173 652 194 6 · kuechenmeisterei@gmail.com

Caprese Bunte Strauchtomaten | Pesto Verde

Rinderfilet Salbeignocchi | Sommergemüse vom Tepanyakigrill

Sommer Cheesecake | Beeren

Salbeignocchi

- 500 mehlig kochende Kartoffeln
- 250g Mehl
- 60g Butter
- 80g geriebener Parmesan
- Butter
- Salbeiblätter
- Salz Pfeffer

Die Kartoffel schälen, kochen und ausdämpfen.

Mehl, Butter und Parmesan in eine Schüssel geben und die ausgedämpften Kartoffeln darüber pressen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und darin die kleingeschnittenen Salbeiblätter schwenken. Diese dann mit den Gewürzen zu der Kartoffelmasse geben.

Die Masse abschmecken, in 1 cm starke Würste rollen, diese dann etwa in 1 cm lange Stücke schneiden und schließlich rund rollen.

Die Gnocchi über einen Gabelrücken in stark kochendem Salzwasser etwa 3-4 Minuten garen.

FLEISCH

Das Fleisch von Sehnen befreien.

Bei starker Hitze von beiden Seiten mit etwas Thymian in der Pfanne anbraten und im Ofen bis auf 54°C Kerntemperatur bei etwa 90°C Garraumtemperatur fertig garen. Das Fleisch würzen und ausreichend ruhen lassen.

SOMMER CHEESCAKE

Für den Boden:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei

Für den Belag:

- 1 kg Magerquark
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pk. Vanille-Puddingpulver

Mehl, Zucker, kalte Butter in Stücken und Ei rasch zu einem Mürbeteig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Nudelholz rund ausrollen, in eine gefettete Form geben und den Teig 10 Minuten bei 180 Grad hellgelb vorbacken

Für die Füllung den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Abgetropften Quark, Vanillezucker und Puddingpulver hinzufügen. Anschließend Eischnee unterheben. Die Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und glattstreichen. Bei 150 Grad für 25- 30 Minuten backen, bis der Käsekuchen goldgelb ist

Eine gute Küche
ist das Fundament
Allen Glücks!