

# Kochevent bei MTB am 18.07.2016

- Menue von Phillip Kögel, Küchenmeister und im Service Alexander Völker



Schreinerei



Dem Sommer auf der Spur...

## Menue des Abends

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräuterseitlingen, Pfifferlingen und Parmeggiano Reggiano

\*\*\*

Involtini vom odenwälder Weidekalb mit getrockneten Tomaten und Salbei sowie Kartoffel-Olivenstampf

\*\*\*

Erdbeerkaltschale mit Limonen-Sauerrahmmouse und Beerenfrüchten

Dazu passende Weine, präsentiert von *Laura Menges*, staatl geprüfte Sommelière, vom Weinrefugium Heidelberg

## Vorspeise

### Nudelteig

1 Ei, 3 Eigelbe, ½ TI Oel, 200g Mehl

Alle Zutaten schnell zu einen, nicht klebenden Teig verarbeiten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig immer dünner werdend durch die Nudelmaschine lassen. Anschließend mit dem entsprechenden Pastaaufsatz. Etwa 4 Min in Salzwasser kochen.

Pfifferlinge und Steinpilze putzen und mit etwas gewürfelten Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Leicht mit Sahne binden.

## **Hauptgang**

### **Putenfarce**

400 g Putenbrust, 400 g kalte Sahne, 2 Eiweiß, Blattpetersilie, 4 cl Cognac, Salz, Pfeffer

Das Putenfleisch sehr fein schneiden mit dem Cognac marinieren und kalt stellen. Das kalte, marinierte Putenfleisch nach und nach mit der kalten Sahne und dem Eiweiß in einer Küchenmaschine (Kutter, Zauberette) fein zu einer homogenen Masse küttern. Die Petersilie fein hacken und unter die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Kalbschnitzel würzen, die Farce mit den getrockneten Tomaten und dem Salbei dünn aufstreichen und straff in Klarsichtfolie wickeln. Im Dampfgarer etwa 15 Min bei 85°C Dampf pochiern. Anschließend auspacken und in Butter nachbraten.

### **Kartoffel-Olivenstampf**

festkochende Kartoffeln, Sahne, Butter Salz, Muskatnuß, Thymian, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl

Die Kartoffeln gar kochen und gut ausdämpfen.

Sahne, Butter Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durchdrücken und nach und nach die Flüssigkeit unterheben

Zum Schluß gehackte Oliven und Olivenöl unterziehen.

## **Nachtisch**

### **Erdbeerkaltschale**

Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitronensaft und Abrieb, Limonensaft und Abrieb Kaltsaftbinder (Xanthan)

Alle Zutaten Mixen, eventuell durch ein Sieb passieren und gut durchkühlen.

### **Limonen Sauerrahmmouse**

500 ml Buttermilch, 100 gr. Zucker, 2 Stk. Limettensaft, 2 Stk. Limettenschale  
5 Blatt Gelatine, 200 ml Sahne,