



Kögel | Küchenmeister und staatlich geprüfter Gastronom |

Rezepturen für das Kochevent am 13.03.2017
ab 18.30h bei MTB-Schreinerei

Bio-Lachs | Wildkräuter | Möhren-Ingwerpesto

Kalbsrücken | Süßkartoffelstampf |
Vanillemöhren und grüner Spargel

Topfen-Pancake mit Sauerrahm und
Beerenfrüchten

Karotten-Ingwerpesto

- Möhren
- Ingwer
- Schalotten
- Rapsöl, Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Weißer Balsamicoessig

Schalotten und fein geschnittene Möhren in Butter glasig dünsten. Den Ingwer zugeben und kurz mit angehen lassen. Mit Balsamico ablöschen. Etwas Brühe angießen und die Möhren darin weich garen. Anschließend pürieren und mit Salz, Zucker abschmecken.

Lachs

Das Lachsfilet ohne Haut in gleichmäßig große Stränge schneiden.

Danach mit etwas Olivenöl und Rosmarin in Frischhaltefolie straff wickeln und bei 52° für 12 Minuten im Wasserbad oder Dampfgarer garen. Das Lachsfilet aus der Folie nehmen, salzen und in frisch gehackten Kräutern wälzen. Hierzu kann man Dill, Kerbel und Blatt Petersilie verwenden.

Kalbsrücken

Den Hirschkalbsrücken 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 genügend ruhen lassen.

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffeln
festkochende Kartoffeln
Sahne, Butter
Salz, Muskatnuß

Die Kartoffeln und die Süßkartoffel gar kochen und gut ausdämpfen.

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

Vanillemöhren

Möhren schälen und gleichmäßig in die gewünschte Form schneiden. Einen Fond aus 50g Zucker und 50ml Wasser sowie Mark von 2 Vanilleschoten kochen. Die vorbereiteten Möhren mit dem Fond vakuumieren und bei 80 Grad im Dampfgarer etwa 10 Minuten garen.

Topfen Pancake

- 300 g Topfen
- 3 EL Sauerrahm
- 1 EL Mehl (glatt)
- 1 EL Maisstärke

- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 4 Eidotter
- 1 Ei
- 5 Eiklar
- 1 EL Staubzucker
- 4 EL Kristallzucker
- Prise Salz
- 2 EL Butterschmalz
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale sowie Eidottern, Ei und einer Prise Salz verrühren. Mehl und Stärkemehl unterrühren.

Eiklar und Kristallzucker zu halbsteifem Schnee schlagen und unterheben.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, jeweils ein Viertel der Masse einlaufen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C etwa 10 Minuten backen.

Danach sofort auf Teller stürzen, zusammenklappen und mit Zucker bestreut servieren.

Honigwaben

250 g Puderzucker

165 g flüssige Butter

125 g Mehl

75g Honig

Die Zutaten miteinander vermengen. Vor der Weiterverarbeitung kalt stellen. Die Waben bei 175°C Umluft ausbacken.