



MTB Kochevent 17.08.2015

Koch Phillip Kögel, Adler Weinheim



Argentinisches Roastbeef mit Kräuterkruste und Salbeignocchi

1000g argentinisches Roastbeef

300g entrindetes Toastbrot

Rosmarin, Knoblauch, Thymian Petersilie Salz Pfeffer

Toastbrot, Kräuter und Knoblauch in einem Kutter fein mahlen.

Die Steakhüfte in ca 250g schwere Steaks schneiden.

Diese von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten. Die Steaks für etwa 15 Minuten in den auf 120C vorgeheizten Backofen geben.

Das Roastbeef aus dem Ofen entnehmen, würzen und mit dem Kräuter- Toastbrot bedecken und bei starker Hitze unter dem Grill gratinieren.

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.

Mediterranes Gemüse

2 Stück Chorizo
1 Aubergine
1 Zucchini
1 Paprika gelb
1 Paprika rot
1 rote Zwiebel
2 Zehen junger Knoblauch
200 ml passierte Tomaten

Paprika, Zucchini, Auberginen und die Chorizo fein würfeln und mit Aromaten in Olivenöl anbraten.
Die passierten Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout sollte nicht zu flüssig sein.

Anrichten

Das mediterrane Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Das gratinierte Roastbeef darauf setzen. Die Gnocchi herum verteilen.

Zweierlei von der Schokolade

Schokoladenküchlein

150 g Butter
100g Zucker
200g Mehl
100g flüssige Kuvertüre
Vanillzucker
2TI Backpulver
3 Eier

Die Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker unterziehen. So lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren .

Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Die Masse in geeignete Formen einfüllen und bei 180°C Umluft backen

Die Mango schälen, klein würfeln und mit etwas Puderzucker und Mangomark marinieren.

Mouse au chocolate

300 g dunkle Kuvertüre
2 ganze Eier
2 Eigelbe
1 EL Zucker
600g geschlagene Sahne
4 cl dunkler Rum

Die Eier, Eigelbe und den Zucker über dem Wasserbad schaumig rühren. Die Kuvertüre ebenfalls über dem Wasserbad in einer Schüssel schmelzen. Die Kuvertüre den aufgeschlagenen Eier zugeben und unterrühren.

Die Masse mit dem Rum parfümieren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse ziehen.