



ADLER
JIM DINE NUTZBEITUNG



Schreinerei



Kochkurs am 19. Oktober 2015

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis und Ravioli

Jakobsmuschel/Karotten-Ingwerpesto/Heidelberger Feldsalat

Argentinisches Roastbeef/ Kräuterkruste/Salbeignocchi

Lauwarmes Schokoküchlein/Himbeersorbet/Mango

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

- 1 Hokkaidokürbis ca. 1,5- 2,5 kg
- 1 Kartoffel klein
- 2 Möhren
- 2 Schalotten
- 1 Zweig Rosmarin
- 50g Honig
- 50 g Butter
- 1l Geflügelbrühe
- 200 ml Apfelsaft
- 200ml Orangensaft
- 200ml Sahne
- 1Tl Currypulver

Steirisches Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer

Arbeitsschritte

Kürbis waschen, in gefällige Stücke schneiden und die Kerne entfernen.

Die Kürbisstücke mit dem Rosmarin auf ein Backblech geben, den Honig darüber geben und bei 180°C im Ofen garen bis das Kürbisfleisch weich ist.

Währenddessen in einem Topf die feingeschnittenen Schalotten glasig dünsten, die geschälten und kleingeschnittenen Karotten zugeben und mit angehen lassen.

Das gegarte Kürbisfleisch zugeben, mit Currypulver bestäuben und ebenfalls kurz mit angehen lassen. Die Kartoffel schälen, kleinschneiden und der Suppe zugeben. Den Ansatz mit der Geflügelbrühe und den Säften auffüllen.

Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen dann die Sahne zugeben und nochmals 5-10 Minuten weiter ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, mit dem Stabmixer pürieren.

Nudelteig

1 Ei
3 Eigelbe
½ TL Öl
200g Mehl

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

Den Teig bis er die gewünschte Stärke erreicht hat durch die Nudelmaschine drehen.
In reichlich sprudelndem Salzwasser die Pasta al dente garen.

Ricotta-Füllung

450 g Ricotta
300g entrindetes Toastbrot
Rosmarin, Knoblauch, Thymian Petersilie Salz Pfeffer
3 Eigelbe

Toastbrot, Kräuter und Knoblauch in einem Kutter fein mahlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ricotta auf Zimmertemperatur geschmeidig kneten und nach und nach das Kräutertoastbrot sowie die Eigelbe untermengen

Fertigstellung der Ravioli

Den Nudelteig dünn mit der Nudelmaschine ausrollen. Eine Teigbahn etwa auf 15 cm Breite ausrollen. In die Mitte im Abstand von 5 cm mit einem kleinem Löffel oder einem Dressierbeutel etwas von der Raviolifüllung geben. Die Ränder der Teigbahn mit Eiweiß bestreichen, die Teigbahn zusammenklappen, gut andrücken und mit einem Glas oder Ausstecher die Ravioli in Form bringen.

Karotten-Ingwerpesto

- Möhren
- festkochende Kartoffel
- 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.

Die Jakobsmuscheln putzen. Scharf anbraten, die Temperatur reduzieren, Butter, Thymian zugeben und glasig garen.

Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Gnocchi

900g schieres argentinisches Jungbullen Roastbeef
300g entrindetes Toastbrot

Kräuter:

Rosmarin, Knoblauch, Thymian Petersilie Salz Pfeffer

Arbeitsschritte

Toastbrot, Kräuter und Knoblauch in einem Kutter fein mahlen.
Das Roastbeef in ca. 450g schwere Steaks schneiden.

Diese von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten. Die Steaks für etwa 15 Minuten in den auf 160C 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.

Schokoladenküchlein

150 g Butter

100 g Zucker

200 g Mehl

100 g flüssige Kuvertüre

Vanillezucker

2TL 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.