



Kochevent bei MTB am  
18.11.2019  
mit Gastkoch Philipp Kögel

*Nachschlagen*



*Philipp Kögel*

**KÜCHENMEISTEREI**

Philipp Kögel | Exklusive Kochevents | Catering

Küchenmeister  
staatl. geprüfter Gastronom

0173 652 194 6 · [kuechenmeisterei@gmail.com](mailto:kuechenmeisterei@gmail.com)



*Bevor ich es wieder vergesse....*

---

---

---

---

---

---

---

---

## *Menü*

Heidelberger Ackersalat | gebratener Ziegenkäse |  
Granatapfel-Chutney

---

Rehrücken aus der Kurpfalz | Walnuß-Schupf-  
nudeln | Apfel-Rotkohl | purple Curry

---

Nougat Crème brûlée | Passionsfrucht | Krokant

# Salat liebt Chutney

## Kögel's Salatsauce:

100 ml Geflügelfond  
150 ml Rapsöl  
50 ml Walnußöl  
50 ml weißer Balsamico  
  
1 TL Dijon Senf  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 TL gehackte Blattpetersilie  
  
20 g Zwiebelwürfel  
50 g gehackte und geröstete Walnüsse  
  
1 Zehe Knoblauch

Alle Zutaten  
zusammen in  
einem Meißbecher  
mit dem Stabmixer  
hochziehen.

## Granatapfel-Chutney

300 g Granatapfelkerne  
10 g Senfkörner  
50 g Zucker  
20 g Pektin  
  
1 Schalotte  
1 St. Sternanis  
1 St. Ingwer  
½ rote Chilischote  
  
20 ml weißer Balsamicoessig

Die Chilischote waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Zucker in einem kleinem Topf karamellisieren, und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Chilischote, den Ingwer und die Schalotte sowie das Pektin hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Anschließend den Sternanis und die Senfkörner. Zum Schluss die Granatapfelkerne hinzugeben und noch einmal aufkochen.



## Rehrücken

Den Rehrücken von Sehnen befreien. Mit Thymian und Aromaten sowie etwas Rapsöl vakuumieren und bei 52°C etwa 45 Minuten im Wasserbad oder Dampf garen. Mit etwas Butter in der Pfanne nachbraten und würzen. Nun das Fleisch lange genug ruhen lassen.

## Rotkohl

1 Kopf Rotkohl | 200 g Johannisbeergelee | 200 g Preiselbeergelee | 0,5 l Apfelsaft | 0,5 l Johannisbeersaft | 0,25 l Rotwein | ½ TL Zimt | 100 g Zucker | 80 g Salz | 200 ml Weinbrandessig | 200 g Gäneschmalz | 1 große Gemüsezwiebel

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und 24 Stunden mit den restlichen Zutaten beizen. Die Zwiebel in einem Topf mit dem Gäneschmalz glasig dünsten. Das marinierte Rotkraut zugeben und bei mittlerer Hitze mit genügend Flüssigkeit ca. 1,5 Stunde weich garen. Nach 15 Minuten einen Gewürzbeutel

mit Lorbeer, Wacholderbeer, Nelke, Sternanis, schwarzem Pfeffer begeben. Wenn das Rotkraut weich ist, den Gewürzbeutel entnehmen und evtl. mit etwas Speisestärke abbinden.

Stay wild!



# Mein Herz schlägt schwäbisch

## Walnuß-Schupfnudeln

1 kg festkochende Kartoffeln  
250 g Mehl  
50 g Walnüsse  
2 Eier  
Salz  
Muskat

Die Kartoffeln passieren und mit dem Mehl, Salz, Muskat und den Eiern zu einem homogenem Teig verarbeiten. Die gerösteten und gehackten Walnüsse unterkneten.

Die Masse abschmecken, in 1cm starke Würste rollen, dies dann in 1cm lange Stücke schneiden. Die portionierte Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der flachen Hand zu Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in sprudelndem Salzwasser etwa 3 Minuten garen. Danach kalt abschrecken. Nachdem die Schupfnudeln lange genug abgetropft sind, können sie in Butterschmalz angebraten werden.

# Einfach süß - unsere süßen Sünden

## Nougat Crème brûlée

100 ml Sahne  
100 ml Milch  
100 g Nougat  
20 g Zucker  
4 Eigelbe

Die Milch erwärmen und den Nougat sowie den Zucker darin auflösen. Die Sahne zugeben und die Masse abkühlen lassen.

Die Eigelbe unterziehen. Die Masse in geeignete Förmchen füllen und im Wasserbad bei 90°C im Ofen stocken lassen.

