

Das Kochevent

am 09. Juli 2018 mit



Schreinerei

Treidlerstraße 10 ♦ 68535 Edingen ♦ Telefon 06203-95520


KÜCHENMEISTEREI
Philipp Kögel | Exklusive Kochevents | Catering

0173 652 194 6 · kuechenmeisterei@gmail.com

Caprese 2.0

Tomateneis | Büffelmozzarella | Basilikumcreme

Premium dry aged beef

Rosmarindrillinge | Sommergemüse vom Tepanyakigrill |
Cafe de paris Butter

Sommer-Cheescake

Rhabarber trifft Blaubeeren

TOMATENEIS

500 g Tomaten
400 g Zucker
4 Zitronen, den Saft davon
120 ml Wasser
1 EL Balsamicoessig
1 Bund Basilikum Blätter

Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und mit 300 g Zucker bestreuen. Für ca. 30 Minuten bei 160 Grad in den Backofen geben.

Währenddessen aus dem Wasser, Balsamico Essig sowie dem Zitronensaft und 100 g Zucker einen Sirup kochen. Die kandierten Tomaten mit dem Sirup mischen und fein geschnittenem Basilikum mischen, alles pürieren und für ca. 12 Stunden kalt stellen.

BASILIKUMCREMÈ

1 Bund Basilikum
2 EL Wasser
2 EL Rohrohrzucker
200 g Sahne
200 g Mascarpone
200 g Schmand

Die Blätter vom Basilikum abzupfen in in feine Streifen schneiden. In einem Topf das Wasser zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen, darauf achten, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nun vom Herd ziehen und das Basilikum und die Sahne dazugeben, idealerweise über Nacht im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Die Basilikumsahne über einem Sieb abseihen und steif schlagen, die Mascarpone und den Schmand unterrühren.

CAFÈ DE PARIS BUTTER

500 g Butter
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Rosmarin
Thymian
Bohnenkraut,
Liebstöckel,
Blattpetersilie,
Curry,
Curcuma
Ras el hanut
Salz, Zucker, Pfeffer
Zitronensaft

Die handwarme Butter mit der Küchenmaschine schaumig schlagen.

In einer Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut hacken und zusammen mit dem Curry sowie dem ras el hanut in der Pfanne leicht rösten.

Den Ansatz zu der aufgeschlagenen Butter geben. Mit frisch gehackter Petersilie, Salz Pfeffer und Zitronensaft die Butter abschmecken.

FLEISCH

Das Fleisch 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 ausreichend ruhen lassen.

SOMMER CHEESCAKE

Für den Boden:

250 g	Mehl
75 g	Zucker
125 g	kalte Butter
1	Ei

Für den Belag:

1 kg	Magerquark
4	Eier
200 g	Zucker
250 ml	Öl
1 Pk.	Vanillezucker
1 Pk.	Vanille-Puddingpulver

Mehl, Zucker, kalte Butter in Stücken und Ei rasch zu einem Mürbeteig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Nudelholz rund ausrollen, in eine gefettete Form geben und den Teig 10 Minuten bei 180 Grad hellgelb vorbacken.

Für die Füllung den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Abgetropften Quark, Öl, Vanillezucker und Puddingpulver hinzufügen. Anschließend Eischnee unterheben. Die Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Bei 150 Grad für 40-50 Minuten backen, bis der Käsekuchen goldgelb ist.

*Eine gute Küche
ist das Fundament
Allen Glücks!*