

Kochkurs „Herbstzauber“ vom 12.11.2018

Offene Lasagne mit Lachs, Ei, Pak Choi, Chorizo und Erdnuss – Kokossauce

(Schwerpunkte : Pasta selbstgemacht , Niedertemperaturgaren, Confieren)

x x x x x

Rosa Hirschleude an Rotweinsauce mit gerösteten Pilzen, Blumenkohlpüree, knusprige
Hirschleber mit Meerrettichdip

(Schwerpunkte : Niedertemperaturgaren, Sauce kochen, Würzen)

x x x x x

Kleine Bratquittentarte mit Tonkabohnen Cremé Brûlé

(Schwerpunkte : Kleine Gebäckstücke , indirektes Pochieren)

Erster Gang :

Lasagneblätter

Zutaten :	150 g	Weizenmehl
	50 g	Weichweizengrieß
	1	Ei
	2	Eigelb
	3 EL	Wasser
	3 EL	Olivenöl
		Salz

Alle Zutaten kräftig zu einem glatten, recht festen Teig verkneten. Nun durch eine Pastamaschine rollen bis die gewünschte Stärke erreicht ist und in Quadrate schneiden.

Lachs

Zutaten :	300 g	Lachsfilet
	4 EL	Olivenöl
	1 x	Zitrone
	1 x	Koriandergrün
		Salz, Pfeffer

Den Lachs von Haut und Gräten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Filet in einen Vakuumbbeutel geben und etwas Zitronenabrieb und gehackten Koriander dazugeben. Nun den Fisch vakuumieren und für 25 Minuten bei 60°C im Wasserbad garen lassen.

Pak Choi

Zutaten :	125 g	Pak Choi
	30 g	Butter
	1 TL	Knoblauch
	50 g	Zwiebeln
		Salz, Pfeffer , Muskatnuss

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Den Pak Choi in Streifen schneiden und mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Confiertes Eigelb

Zutaten :	2	Eier
	125 g	Butter
		Salz

Die Eier sorgsam trennen. Nun die Butter in einen schmalen, hohen Topf schmelzen und leicht bräunen. Die braune Butter jetzt durch ein Passiertuch geben. Dann die klare Butter auf konstante 60 °C bringen und die Eidotter darin für 5 Minuten ziehen lassen.

Die Butterrückstände aus dem Passiertuch mit etwas Salz vermischen und damit das Eigelb würzen.

Erdnuss – Kokossauce

Zutaten :	200 ml	Kokosmilch
	50 g	Erdnussmus
	2 EL	Sojasauce
		Salz, Orangenpfeffer

Die Kokosmilch mit dem Erdnussmus und der Sojasauce aufkochen und etwas reduzieren. Nun mit Salz und Orangenpfeffer abschmecken.

Zweiter Gang :

Hirschlende

Zutaten :	300 g	Hirschlende
	50 g	Butter
		Rosmarin
		Wacholderbeeren
		Salz und Pfeffer

Die Hirschlende in Medaillons schneiden und würzen. Nun mit der Butter in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Den Beutel jetzt für 20 Minuten bei 60°C im Wasserbad garen.

Rotweinsauce

Zutaten :	1 Bund	Suppengemüse
		Wildknochen und Abschnitte
	2 EL	Tomatenmark
	500 ml	Rotwein
	2 L	Wasser
		Salz, Pfeffer, Kräuter und Gewürze

Die Knochen und Abschnitte in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl kräftig anrösten. Nun das gewürfelte Suppengemüse dazugeben und ebenfalls braun rösten. Dann das Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Jetzt mit Rotwein aufgießen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Nun mit Wasser aufgießen und die beliebigen Gewürze und Kräuter hinzugeben. Die Sauce jetzt langsam köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Blumenkohlpüree

Zutaten :	500 g	Blumenkohl
	400 ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Muskatnuss

Den Blumenkohl putzen und in feine Stücke schneiden. Jetzt mit der Sahne langsam zum kochen bringen und den Blumenkohl weich garen.

Dann den Blumenkohl ohne die Sahne in den Mixer geben und nach und nach so viel Sahne einlaufen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit den Gewürzen abschmecken.

Meerrettichdip

Zutaten :	1	Brötchen
	100 ml	Milch
	200 g	Schmand
		Meerrettich
		Schnittlauch
		Salz und Pfeffer

Das Brötchen zerreißen und mit der Milch in einer Schüssel einweichen lassen. Dann mit dem Schmand mixen.

Nun den Meerrettich reiben, Schnittlauch fein schneiden und alles zur Semmelmasse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebackene Leber

Zutaten :	200 g	Hirschleber
	100 ml	Buttermilch
	1	Ei
	50 g	Mehl
	100 g	Pankomehl

Die Hirschleber zuputzen und in Streifen schneiden. Dann mit etwas Buttermilch marinieren und 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Leber gewohnt in Mehl, Ei und Pankomehl panieren. Diese nun in reichlich Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken.

Dritter Gang :

Bratquittentarte

Zutaten :	200 g	Spekulatius oder Butterkekse
	75 g	Butter
	1	Ei
	400 g	Quittenfleisch
	5 EL	Honig
	2 EL	Amaretto
	500 ml	Sahne
	250 g	Eigelb
	3 EL	Puddingpulver
	100 g	Puderzucker
	2 EL	Zitronensaft
	2 EL	Stroh 80
		Salz

Die Kekse im Mixer fein zermahlen und mit der geschmolzenen Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Das Quittenfleisch mit dem Honig und dem Amaretto auf ein Backblech geben und bei 220°C für 10 Minuten backen.

Die unteren Zutaten mit einem Mixer zu einer glatten Masse vermischen.

Nun in kleine Tarte oder Muffinformen erst etwas Keksboden, dann die Bratquitten und zuletzt den Sahneguss geben.

Bei 175°C für 20 Minuten backen.

Tonkabohnen Crémé Brûléé

Zutaten :	500 ml	Sahne
	200 g	Eigelb
	100 g	Zucker
	3	Tonkabohnen
		Salz
		Brauner Zucker

Die Sahne mit dem Zucker, Salz und den zerstoßenen Tonkabohnen aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen das Eigelb kräftig einrühren bis es leicht bindet. Die Masse jetzt in kleine Förmchen füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei 94°C für 30 Minuten dämpfen.

Die abgekühlte Creme nun dünn mit braunem Zucker bestreuen und sofort mit dem Brenner karamellisieren.