

Kochschule

Das **Küchenreich**
IN BIETIGHEIM

Im

„Der wilde Herbst“



Maronen Trauben Crostini

- für 4 Personen -

1 Baguette, 1 Knoblauchzehe, 100 g geschälte Maronen, 100 g Trauben kernlos (oder Birnen), 20 g Walnüsse, Olivenöl, 60 g Ricotta, Salz, Pfeffer, Crema Balsamico

Zubereitung:

Backofen auf Grill 200 °C vorheizen.

Aus dem Baguette 8 Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, auf ein Universalblech legen und ca. 5 min im mittleren Einschub leicht rösch backen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und die gerösteten Baguette-Scheiben einreiben.

Maronen klein schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren, Ricotta unterheben.

Trauben sehr klein schneiden, Walnüsse fein hacken.

Brot mit dem Maronenmus bestreichen, die Walnüsse und Trauben auf den Broten verteilen, pfeffern, einige Tropfen Crema Balsamico darüber verteilen und servieren.



Kochveranstaltung
der

*Bietigheimer
Kochschule*

Im Küchenreich in Bietigheim

Aktuelles Kursprogramm unter
www.kuechenreich-kuechen.de

Anmeldung
Mail:
info@kuechenreich-kuechen.de

Fax: 07245-83645
Tel: 07245-2260

*Sinnliche-
Gourmetküche
Cateringsservice
in Bio-Qualität*

*Thomas Fruhen
Fon 07225-988472
Mobil 0173/8423110*

info@sinnliche-gourmetkueche.de
www.sinnliche-gourmetkueche.de



Kräuterseitlinge mit Kürbis und Süßkartoffeln

- 8 Personen -

250 g Kürbis (ohne Schale und Kerne), 250g Süßkartoffeln, 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Chili, 10 Stück Maronen, 10 schwarze oder grüne Oliven ohne Stein, 200 g Kräuterseitlinge, 60 g Walnüsse (Bruchstücke), Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner, etwas Zitronensaft, ca. 100 ml Weißwein, Olivenöl, Kokosöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Balsamessig



Zubereitung:

Kürbis entkernen, schälen, Süßkartoffel schälen, Kürbis und Süßkartoffel in ca. 1x1 cm Würfel schneiden.

Zwiebeln in Spalten schneiden.

Knoblauch klein schneiden und mit Salz min. 10 Min. marinieren.

Chili in Streifen schneiden, Maronen und Oliven halbieren, Pilze in dünne Scheiben schneiden, Rosmarin fein hacken, Pfefferkörner mörsern, ca. 20 g Walnüsse im Mörser grob vermahlen, 40 g in grobe Stücke schneiden.

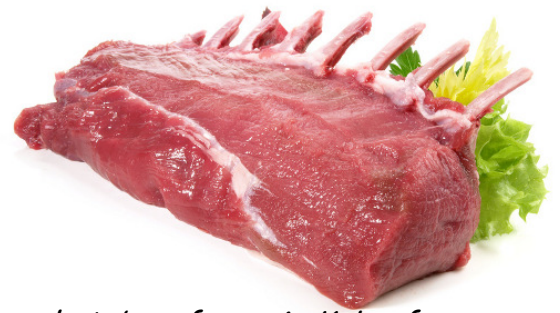
Kürbis, Süßkartoffel und Maronen mischen, im Dampfgarer bei 100 °C in 4 min garen.

In einem Bräter Olivenöl erwärmen, Zwiebeln darin anbraten, bis sie sämig werden, Chili dazugeben und weiter rösten, Knoblauch, Thymian, Oliven, ein Teil (40 g) der Walnüsse, Pfeffer und Rosmarin hinzufügen, kurz anbraten, das vorgegarte Gemüse dazu rühren, zuerst den Balsamessig dazu geben, danach mit Wein ablöschen, salzen, mit Zitronensaft auffrischen, unter ständigem Rühren ca. 5 Min. sanft köcheln lassen.

In einer Pfanne ohne Fett die Pilzscheiben zuerst mit Salz erhitzen, danach Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze mit dem Thymian anbraten, pfeffern, die fein vermahlene Walnüsse dazu geben, leicht anrösten.

Pilze über das geschmorte Kürbis-Kartoffelgemüse geben und servieren.





Rehrücken

- für 4 Personen als Vorspeise -

1 Stück Rehrücken, 1 TL Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Anbratfett wie Kokosfett oder geklärte Butter (Ghee)

Zubereitung

Rehrücken von Sehnen und Häutchen befreien, mit etwas Olivenöl einreiben und Thymian bestreuen.

Das Fleisch im Dampfgarer für ca. 1 Stunde bei 57- 60 °C garen. Die Kerntemperatur sollte dann die gleiche Temperatur wie im Dampfgarer angenommen haben.

Nach dem Garvorgang und kurz vor dem Servieren das Fleisch in Anbratfett kurz und scharf anbraten.



Spinat-Feta-Knödel

Das brauchen Sie

400 g trockene Brötchen, 6 Eier, 200 ml Milch, 150 g Feta, 150 g Spinat, 2 rote Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Brötchen in kleine ca. 1x1 cm Würfel schneiden oder brechen, Zwiebeln klein schneiden, Spinat waschen und klein schneiden. In einer Pfanne Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl dünsten, Spinatblätter unterheben, bis er zusammen fällt, unter die Brotwürfel heben. Eier verquirlen, salzen, Feta bröseln, alles in einer großen Schüssel mischen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milch erwärmen, zu der Brötchen-Mischung geben, Eier unterheben und alles zu einem Teig formen.

Ca. 16 Knödel formen, Knödel auf ein leicht gefettetes Lochblech legen, im Dampfgarer bei 100 °C in ca. 20 min garen.



Rehragout

- für 6 Personen -

*1 Stück Rehrücken, 1 TL Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Anbratfett wie Kokosfett
2 Wildschweinkeulen (für ca. 1,5 kg Fleisch)
2 Karotten, 2 Stangen Sellerie, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL
Tomatenmark, 1 TL Zucker, 1 Dose Pizzatomen, Rosmarin, Thymian, 200 ml Weiß-
wein, Salz, Pfeffer, Anbratfett, 10 halbgetrocknete Pflaumen, 1 EL Fruchtmus, z. B.
Traubermus, 2 Kartoffeln mehlig kochende*



Zubereitung

Die Keule entbeinen, Fleisch in größere Ragout-Stücke schneiden.

Wer mag, kann die Fleischstücke noch ein oder zwei Tage in Rotwein einlegen.

Karotten, Zwiebeln, Lauch und Stangensellerie separat in grobe Stücke schneiden, Knoblauch fein schneiden und mit 1 TL Salz min. 10 Minuten marinieren, Rosmarinadeln und Thymian fein hacken. Kartoffeln schälen, vierteln und in Wasser legen, Pflaumen klein schneiden.

Das Fleisch im Bräter mit Kokosfett oder geklärter Butter von beiden Seiten anbraten, das Fleisch kurz herausnehmen.

Im Bräter nun zuerst die Zwiebeln anschwitzen. Nach und nach Stangensellerie, Karotten, Lauch zufügen. Wenn alles schön angeröstet ist den Rosmarin, Knoblauch und Thymian dazu geben, unter ständigem Rühren das Tomatenmark, Pflaumen und das Fruchtmus zufügen, zuckern, mit den gestückelten Tomaten ablöschen, Wein dazu geben, das Fleisch in die Soße legen, Bräter verschließen und auf dem Kochfeld in ca 2,5 Stunden garen. Je länger das Fleisch schmort desto weicher wird es.

Danach das Fleisch herausnehmen, wer mag kann das Gemüse durch ein Sieb passieren oder die Soße mit Maisstärke etwas andicken, Brühe nachwürzen, Fleisch wieder in die Soße legen.

Das Fleisch kann schon morgens angesetzt werden. Nachdem es fertig ist mit geöffnetem Deckel abkühlen lassen und 30 min vor Gebrauch langsam erwärmen.





Schoko-Souffle

- für 12 Förmchen -

100 Schokolade, 50 g Butter, 4 Eier, 4 TL Kakaopulver, 25 g Speisestärke (Maisstärke), Prise Salz, Butter und Keksbrösel für die Förmchen, 12 Soufflé-Förmchen



Zubereitung im Dampfgarer

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und abgedeckt im Dampfgarer in 15 min bei 65 °C schmelzen.

Förmchen buttern und mit Keksbrösel ausstreuen.

Eier trennen, Eigelbe unter die geschmolzene Schokolade rühren. Kakaopulver und Stärke mischen, durch ein Teesieb in die Schokomasse sieben und in die Schokomasse einrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz nicht zu steif aufschlagen. Zuerst 1/3 der Masse unter die Schokomasse rühren, danach den Rest leicht unterheben.

Die Masse in die Förmchen verteilen, zu 2/3 füllen, mit Klarsichtfolie ohne Spannung abdecken, im Dampfgarer in 30 min bei 90 °C garen.



Sauerkirschsoße

Das brauchen Sie

1 Glas Sauerkirschen, ca. 400 g, 2 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, 25 g Maisstärke
Etwas Vanille- und Zimtpulver, 1 TL Kirschwasser

Zubereitung im Dampfgarer

Sauerkirschen mit Saft, Zitronensaft, Kirschwasser, Zucker, Vanille, Zimt und Maisstärke in eine ungelochte Garschale geben, vermischen und bei 100 °C in ca. 18 min dampfgaren. Zwischendurch einmal kurz umrühren.

Diese angedickte Sauerkirsch-Sauce passt zu vielen Desserts.

