



Kochkurs am 17. Februar 2023

# Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Hausgebackenes Baguette mit Aufstrich
- Südtiroler Pasta  
Schinken/ Blattspinat/ / Nuss Crumble/ Granatapfel
- Gegrilltes Schweinefilet  
karamellisierter Spitzkohl/ getrüffeltes Kartoffelstampf 'Kirschtomaten
- No-bake-Cheesecake im Glas



## Hausgebackenes Baguette

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch/Wasser auflösen und zusammen mit Salz und Öl zum Mehl geben.

Teig ca. 3-4 Minuten kneten. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten gehen lassen bei Einstellung Combigaren /Heißluft plus, 30° C, 100 % Feuchte.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu zwei Baguettes formen, auf ein Universalblech legen. Mehrere Male s-förmig einschneiden und backen.

### Einstellungen Combigaren:

Automatik -> Brot -> Baguette -> Backen

Dauer: 80-90 Minuten

### Zutaten:

Für 2 Baguettes:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2-3 EL Öl
- 300 ml lauwarmer Milch oder lauwarmes Wasser



## Pasta mit Spinat, Speck und Granatapfel

Das Backrohr auf 180 °C oder Umluft auf 160 °C verheizen.

Mit den Fingerspitzen Mehl, Butter, Salz und Nüsse vermischen. Das Gemisch auf das Backblech bröseln und 10 Minuten lang backen.

In einer Pfanne den Spinat und die Speckwürfel mit etwas Öl leicht anrösten.

Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und kurz zusammen mit den Granatapfelkernen in einer Pfanne schwenken.

Vor dem Servieren mit Nuss-Crumble bestreuen.

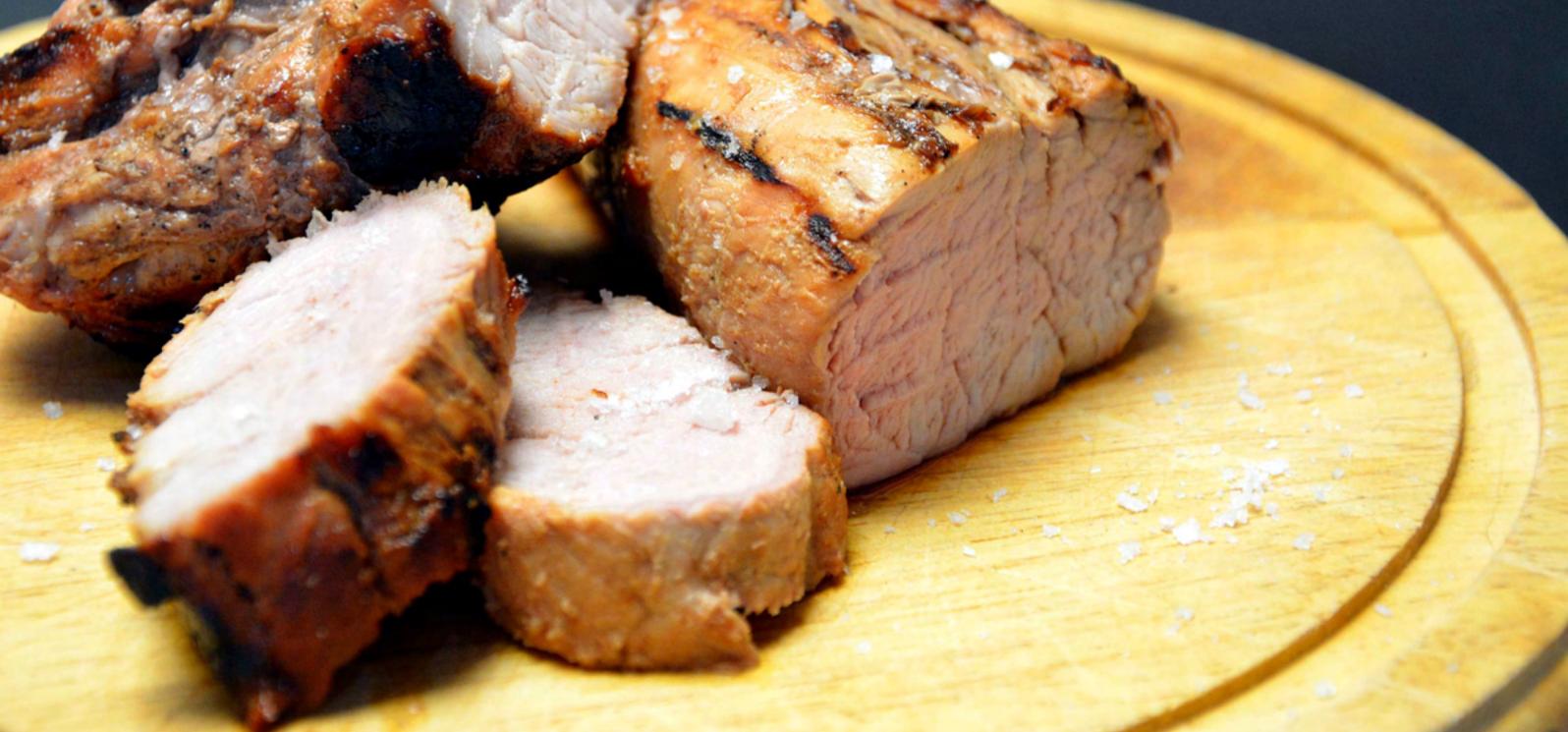
### Zutaten:

Für 4 Personen:

- 200 g Spaghettioni
- 125 g frischer Spinat
- 60 g Südtiroler Speck, gewürfelt
- ¼ Granatapfel
- Natives Olivenöl extra

Für Crumble:

- 85 g Mehl
- 50 g Nüsse, gehackt
- 120 g Butter, gewürfelt
- ½ Prise Salz



## Schweinefilet rosa gebraten

Das Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer Sehnen und Fett entfernen.

Das Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und die Filets von allen Seiten ca. 6-8 Minuten scharf anbraten. So entstehen Röstaromen.

Das Fleisch danach sofort auf eine Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Alufolie schließen und diese im vorgeheizten Backofen bei rund 80° C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Alternativ mit einem Bratenthermometer auf ca. 56° C Kerntemperatur garen.

### Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 2 Stg Schweinefilet
- 1 El Butter, Öl oder Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen



## Kartoffelstampf

Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln. In Salzwasser 20 Minuten kochen.

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren.

Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

### Zutaten:

- 1kg Kartoffeln, mehlig kochend
- Salz
- 200 ml Milch
- 30 g Butter
- Pfeffer, weiss, frisch gemahlen
- Muskat



## Karamellisierter Spitzkohl

Den Zucker hell karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und einkochen lassen.

Mit der Brühe auffüllen und Kümmel und Lorbeer zugeben.

Alles einkochen lassen und leicht mit Saucenbinder binden.

Den Kohl in gleichmäßige Rauten schneiden und in frischer Butter leicht anbräunen.

Würzen und den Fond draufpassieren.

Mit angeschwitzten Speck-Schalotten, Schnittlauch und kleinen Tomatenwürfeln anreichern.

### Zutaten:

- 1 Spitzkohl
- 1 Schalotte
- 100 g Bauchspeck
- Kümmel
- 50 ml weißer Balsamico-Essig
- 200 ml Geflügelbrühe
- Schnittlauch
- 1 EL Saucenbinder
- 50 g frische Butter
- 50 g Zucker
- 2 Fleischtomaten
- Butterschmalz
- 1 Lorbeerblatt



## No-bake-Cheesecake im Glas

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und fein zerbröseln. Dies gelingt am allerbesten, wenn man mit einem Nudelholz einige Male darüber rollt.

Butter schmelzen und gemeinsam mit den Keksbröseln in eine Schüssel geben. Gut vermischen, die Butter-Brösel-Mischung auf 4 kleine Dessert- oder Weckgläser verteilen und leicht andrücken.

Bio-Himbeeren waschen, einige schöne Früchte beiseite legen und die restlichen Früchte mit einem Esslöffel Himbeermarmelade erhitzen und kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Frischkäse mit Rohrzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Joghurt glattrühren.

Frischkäsemasse gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen.

Die erkaltete Himbeersoße darüber verteilen und zum Schluss mit den restlichen Himbeeren und einigen frischen Minzeblättern dekorieren.

Die Kuchendesserts bis zum Verzehr kalt stellen.

**Tipp:** Wer möchte kann die kleinen Kuchendesserts im Glas noch mit etwas Puderzucker bestäuben oder mit feinen Hobeln aus weißer oder dunkler Bio-Schokolade bestreuen.

### Zutaten:

- 160 g Butterkekse
- 30 g Butter
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200 g Frischkäse
- 150 g Joghurt
- 2 EL Bio-Rohrzucker/ Puderzucker
- 250 g Himbeeren
- 1 gehäufter EL Himbeermarmelade
- frische Minze zum Garnieren
- optional Schokolade, gehobelt



Ihre  
Meinung ist  
uns wichtig!



# Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

## Bitte bewerten Sie uns!



**Bewerten Sie uns im Internet**  
z.B. Google, Glocal, Guidelocal, etc.

### Wie Sie eine Rezension im Internet auf z.B. Google hinterlassen.

Für eine Bewertung benötigen Sie Ihre Zugangsdaten von z.B. Google.

- 1.** Gehen Sie z.B. auf Google.de und suchen Sie nach „Marquardt Küchen“ und Ihren Standort.
- 2.** Klicken Sie auf „Rezension schreiben“, wählen Sie Ihre Anzahl an Sternen aus und schreiben Sie Ihre Erfahrungen. Wichtig: Bitte geben Sie auch den Namen des Monteurs an (dieser befindet sich auf der Rückseite). Gern können Sie auch ein Bild Ihrer Traumküche anhängen.
- 3.** Absenden des Formulars