



Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Hausgebackenes Baguette mit Kräuterfrischkäse
- Lachsfilet/ Gremolata
Salat und Püree von der Erbse
- Hähnchenbrust mit Parmesankruste
italienischer Spinat mit geschmolzenen Tomaten getrüffelter
Kartoffelstampf
- Schokoladentarte mit Vanille Schmand
Beeren und Minze



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

Gremolata

Die beliebte Kräuter-Würzmischung stammt aus der Lombardei und wird am Ende der Garzeit als Topping über das zubereitete Gericht gegeben, um die frischen Aromen zu erhalten.

Gremolata (auch Gremolata genannt) ist obligatorischer Bestandteil des Ossobuco alla Milanese. Aber auch bei Fischgerichten oder Steaks ist sie ein perfekter Begleiter.

Die klassische Gremolata besteht eigentlich nur aus drei Zutaten: glatte Petersilie, Zitronenabrieb und Knoblauch. Es gibt aber auch in Italien regionale Unterschiede und es werden je nach Verwendungszweck auch weitere Kräuter wie Rosmarin, Salbei und Thymian hinzugefügt, oder auch Orangenabrieb, Sardellen, Peperoncini oder Parmesan.

Wir haben uns jedoch an die klassische Variante gehalten und haben lediglich Olivenöl und Salz hinzugeben.

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

Für Gremolata:

- 40 g glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 40 ml Olivenöl
- 1 TL Salzflocken



Erbspüree mit Minze

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.

In einem Topf die Butter schmelzen und darin den Knoblauch bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten.

Dann die noch gefrorenen Erbsen hinzufügen. Die Gemüsebrühe angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen.

Die Erbsen mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren, den Schmand und die Minze unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stängel Minze
- 1 TL Butter
- 450 g TK-Erbsen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 1 - 2 TL Zitronensaft



Hähnchenbrust mit Parmesankruste

Butter, Semmelbrösel, Senf, Honig und Pfeffer verrühren. Parmesan untermengen.

Masse auf den Filets leicht andrücken.

Eigelb und 1 TL kaltes Wasser verrühren, Kruste damit bestreichen.

Im heißen Ofen 10–12 Minuten bei 180–200 °C backen.

Spinat mit Kirschtomaten

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:

Für 4 Personen:

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 150–200 g)
- 2 EL Öl
- 40 g weiche Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig
- 2–3 EL geriebener Parmesan
- 1 Eigelb (Gr. M)
- Knoblauch

Für Spinat mit Kirschtomaten:

- 500g Spinat
- Kirschtomaten
- Butter/ Olivenöl
- Zwiebel
- Knoblauch
- Muskat



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



Schokoladentarte

Butter und Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen lassen.

Eigelbe mit 150 g Zucker weiß-cremig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Alles vorsichtig vermischen und ein Viertel der Masse beiseite stellen.

Eine Tatform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Masse einfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei 90 °C für 45 Minuten garen.

Den Rest der Schokoladenmasse als Guss auf den noch warmen Kuchen streichen und abkühlen lassen.

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 250 g Butter
- 250 g Zartbitter Kuvertüre
- 5 Eigelb
- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß
- Butter und Semmelbrösel für die Form



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