

# Kochschule beim Möbelkreis!

25.01.2024 - Wirtschaftsjuvenoren Waldeck-Frankenberg

Menüfolge und Rezept-Tipps vom Eventkoch Thomas Stöhr.

## Cesar Salat

## Kartoffelschaumsuppe

## Entenbrust aus dem Kräuterrauch

## Graubrot Croutons

## Pansotti mit Walnuss

## Black Tiger Garnelen

## geschmolzene Kirschtomaten

## Medaillon vom Hirsch mit „Ginberrys“

## Wacholderrahmsoße

## Würzige Gin-Orangen

## Brokkoli-Mandel Strudel

## Orangen Crème Brûlée mit „Tom Collins“ Joghurt-Sorbet

## Süße WanTan

### Cesardressing

100 g Cesarsalat	250 g Olivenöl
130 g Eigelb	130 g Wasser
6 g Knoblauchzehen	100 g Parmesankäse
50 g Sardellenfilet inkl. Öl	6 g Sojasoße
30 g Dijonsenf	20 g Zucker
4 g Sambal Olec	8 g Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer auf mixen.

Den Romanasalat vom Strunk entfernen und in 25 mm große Stücke schneiden. Waschen und trockenschleudern.

Mit dem Dressing vermengen. Den Salat mit Croutons, halbierten Sherry Tomaten und gehobelten Parmesan garnieren.



### Kartoffelsuppe

1300 g Kartoffelwürfel	10 g Knoblauch
320 g Zwiebeln	200 g Petersilienwurzel
110 g Speck	10 g Zucker
200 g Lauch	4 g Pfeffer
200 g Karotten	18 g Salz
200 g Sellerie	2 g Majoran
1500 g Brühe	5 g Sambal Olec
750 g Sahne	100 g Apfelchampagner

#### Zubereitung:

Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen. Lauch gründlich putzen. Das Gemüse kleinschneidet, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alles zusammen im Topf in Fett andünsten. Mit Brühe auffüllen und 30 Min kochen lassen. Nach 15 Min mit Majoran, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in einer kleinen Pfanne ausbraten. Zusammen mit der Sahne in die Kartoffelsuppe geben. Mit Apfelchampagner verfeinern.



## Hirschrückenmedaillons mit „Ginberries“

### Zutaten für 16 Personen

2600 g Hirschrückenfilet  
Wildgewürz, Salz  
Pfeffer, Butterschmalz

### Zubereitung Hirschrücken

Das Hirschrückenfilet von Knochen und Sehnen parieren und das Filet in Medaillons à 80 g schneiden. Die Filets mit Olivenöl eincremen und mit Pfeffer, Salz und Pull Biber würzen und in den Ofen bei 75 Grad geben. Kerntemperatur auf 54 Grad einstellen. Danach die Filets anbraten und im Ofen bei 90 Grad warmstellen.

## Wacholderrahmsauce

### Zutaten

2 TL Butter, 1 Zwiebel in Würfeln  
150 ml Wildberries Gin, 900 g Wildsauce  
Salz, Pfeffer, 10 Wacholderbeeren  
200 ml Süße Sahne, steif geschlagen

### Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und die Wacholderbeeren dazu geben. Kurze Zeit mit andünsten und mit dem Gin ablöschen. Ist der Gin reduziert geben Sie die Wildsauce dazu und nach kurzer Zeit die Gewürze. Hat die Sauce die richtige Konsistenz geben Sie die aufgeschlagene Sahne dazu und fertig ist eine leckere Wacholderrahmsauce.

## Brokkoli-Mandel-Strudel

### Zutaten für 8 Portionen (als Beilage 16 Portionen)

Strudelteig, 360 ml Wasser  
700 g Mehl 405  
2 Eier, Salz,  
etwas Speiseöl, etwas flüssige Butter

### Zubereitung

Alle Zutaten mit der Kitchen Aid zu einem zähen Teig verarbeiten.  
Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und auf einem Tuch mit reichlich Mehl hauchdünn ausrollen.  
Später mit den Händen dünn ausziehen und vor dem Belegen mit zerlassener Butter bestreichen.

### Zutaten Gemüse

1000 g frischer Brokkoli, blanchiert  
100 g geröstete Mandelsplitter  
Salzwasser, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Ei

### Zubereitung

Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerteilen. Im Dampfgarer für 5 Minuten dämpfen und wieder erkalten lassen.  
Das Gemüse würzen. Die Mandelsplitter in der Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten.

Den zubereiteten Strudelteig sehr dünn ausziehen und mit Butter bestreichen. Den Brokkoli darin einrollen und mit Ei bestreichen.  
Bei 200 °C im Ofen ca. 20 Minuten knusprig braun backen und beim Servieren in 2 cm breiten Scheiben auf dem Teller anrichten.

## Würzige Gin-Orangen

### Zutaten für 2 Gläser à 250ml

8 Orangen (möglichst kernlos, davon 1 unbehandelt)  
6 Lorbeerblätter, 2 TL Wacholderbeere  
2 EL Zucker, 1-2 TL Salz  
50 ml Gin

### Zubereitung

Die unbehandelte Orange abspülen und die Schale abschneiden. 2 Orangen auspressen. Restliche Orangen schälen und in Scheiben schneiden.  
250 ml Wasser mit Orangensaft, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zucker, 1 ½ TL Salz und Orangenschale in einen Topf geben und 5 Minuten leise köcheln lassen. Orangenschale entfernen und den Gin zufügen. Nochmals mit Zucker und Salz abschmecken. Die Orangenscheiben in Gläser legen und den Sud darüber gießen. Gläser verschließen und 1-2 Tage durchziehen lassen.

### Tipp:

Schmeckt als Beilage zu Wild, Gans und Ente, passt zu einem Salat und ist ideal als Beilage zu Fondue und Raclette.

## Pansotti

### Für den Nudelteig

500 g Weizenmehl Typ 505, 100 g Hartweizengrieß  
4 Eier, 4 Eigelbe, 1 Tl Salz  
1 EBl Öl, Wasser

Den Hartweizengrieß mit Eiern, 1-2 El kaltem Wasser, Olivenöl, und Salz zu einem glatten Teig verkneten.  
In Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kaltstellen.

### Für die Kräuterfüllung

70 g frische Kräuter, 1 Ei  
1 Knoblauchzehe zerdrückt, 120 g Mascarpone  
50 g Parmegiano fein gerieben  
Salz, Pfeffer, Muskat

Kräuter blanchieren, kalt abschrecken, gut ausdrücken und sehr fein schneiden. Mit den anderen Zutaten vermischen und im Mixer pürieren.  
Den Nudelteig ausrollen und 5 mal 5 ausschneiden. Auf jedes Quadrat einen Teelöffel Füllung setzen, die Ränder mit Wasser bestreichen, zu Dreiecken falten und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

### Für die Sauce

80 g Panko, 250 g Walnuskerne  
250 g Creme Fraiché, 90 g Parmegiano fein gerieben  
Salz, Pfeffer, Muskat  
150 g Parmegiano zum drüberstreuen

Die Brotbrösel, gehackte Walnüsse, Parmesans vermischen.

Mascarpone einarbeiten bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Pansotti für 10 Minuten in den Dampfgarer geben. (Alternativ in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten kochen, abseihen) und mit Walnuss-Sauce anrichten. Mit der Hälfte des Käses bestreuen, den Rest separat servieren.

## Garnelen

### Zutaten für 16 Portionen

32 Scampi (ohne Kopf, mit Schale, à 20 g)  
40 g Olivenöl  
Cayennepfeffer  
Basilikum, Rosmarin, Knoblauch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Scampi bis auf das Schwanzende aus den Schalen brechen, an der Rückenseite längs aufschneiden und die Därme entfernen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Scampi unter Wenden 2-3 Minuten darin anbraten.

Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

## Confierte Tomaten

32 Stck. Cocktailtomaten  
150 g Olivenöl extra Vergin  
1 EL Salz, 2 EL Zucker  
4 Stängel Thymian  
2 Stk. Knoblauchzehen

### Zubereitung

Reine mit Olivenöl einölen und mit angedrücktem Knoblauch und Thymian Stängel belegen. Salz und Zucker mischen.

Ofen auf 100° Umluft einschalten. Tomaten am Strunk kreuzweise einritzen und überbrühen. Noch heiß enthäuten und dabei den Strunk sachte mit herausreißen. Es dürfen ruhig Krater entstehen in die das Salz-Zuckergemisch besser eindringen kann. Die Tomaten nun in die Reine geben und dabei den offenen Ausschnitt nach oben setzen. Die Salz-Zuckergemisch auf die oben offenen Tomaten verteilen und für 4 Stunden in den Ofen geben.

## Orangen Crème brûlée

### Zutaten für 16 Portionen

1 Vanilleschote, 2 Orangen  
160 g Zucker, 200 ml Milch  
600 ml Schlagsahne, 12 Eigelb  
50 g Orangenlikör, 140 g brauner Zucker

### Zubereitung

Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen.

Orangenschale fein abreiben. Puderzucker, Milch, Sahne mit Vanillemark, Vanilleschote und der Orangenschale unter Rühren aufkochen. Eigelb verquirlen. Sahnemischung durch ein feines Sieb zum Eigelb gießen. Gut verrühren.

Masse mit Orangenlikör abschmecken und bis knapp unter den Rand in 8 feuerfeste Förmchen gießen und in eine Saftpfanne stellen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Soviel heißes Wasser in die Saftpfanne gießen, dass die Förmchen bis 2 cm unter den Rand im heißen Wasserbad stehen.

Die Crème brûlée im Ofen auf der untersten Schiene bei 110 Grad ca. 45 Minuten stocken lassen.

Förmchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen.

### Tipp:

Machen Sie den Gartest, denn Garzeiten sind auch von Ihrem Ofen abhängig. Schütteln Sie sanft die Förmchen. Hat die Masse die Konsistenz einer Götterspeise, ist sie perfekt. Beim Abkühlen wird Crème brûlée noch etwas fester.

Direkt vor dem Servieren die Crème mit dem braunen Zucker gleichmäßig bestreuen und mit dem Crème brûlée Brenner goldbraun abflämmen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Etwas abkühlen lassen, damit sich eine Zuckerkruste bilden kann. Dann sofort servieren. Steht die Crème danach zu lange, wird die Zuckerkruste wieder flüssig und das wäre schade! Also schnell auf den Tisch und langsam und intensiv genießen.

## Joghurt-Sorbet

### Zutaten für 16 Portionen

1500 g Sahne Joghurt 10%  
500 g Zucker, 1 g Vanillemark  
8 Eiweiß, 8 cl Gin, 120 g Zitronensaft  
6 Blatt Gelatine, Minzblätter

### Zubereitung

Joghurt glattrühren. Gelatine mit Zitronensaft und dem Gin erwärmen (bis 40C) und mit etwas Joghurt verrühren und dann alles Sorbet Masse geben und unterrühren. Mit Vanille würzen.

Eiweiß mit dem Zucker schaumig aufschlagen und mit dem Schneebesen zur Masse geben. In der Eismaschine zu einem cremigen Sorbet rühren oder die Masse in eine Schüssel geben und im Tiefkühler frieren lassen alle 15 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren.

Nach Belieben mit Minze Blättchen verzieren.

## Süße Wan Tans, gebacken

### Zutaten:

1 Orange, nur Schalenabrieb  
2 cl Gin , 70 g Marzipan  
100 g Magerquark , 250 g Wan-Tan Teig  
100 g Puderzucker, 1 Ei  
Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Marzipan klein schneiden und mit Quark, Gin und dem Orangenschalen Abrieb vermengen.

Wan-Tan-Teigplatten mit verquirltem Ei bestreichen und mit der Marzipanmasse füllen.

Die Platten verschließen und mit Ei bepinseln und frittieren in Pflanzenöl.

Wan-Tan auf einem Teller anrichten zusammen mit den anderen Desserts.