



Kochkurs am 18. März 2023

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Pecorino-Tarte mit Tomatensalat
- Polenta mit Mascarpone und Trüffelöl
- Weiße Panna Cotta vom Espresso mit Fruchtsauce



Pecorino-Tarte mit Tomatensalat

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten und kaltstellen.

Danach die Zutaten für die Füllung mischen und abschmecken.

Den Teig in der Größe einer großen runden Porzellanform oder Tarte-Form ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auskleiden. Anschließend überstehenden Teig abschneiden.

Masse in den Teig einfüllen und wie angegeben backen.

Hinweis: Die Füllung ist nach der Backzeit noch etwas weich und wird mit dem Abkühlen fest.

Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Basilikumblättchen, Zitrone, Honig, Salz sowie Pfeffer abschmecken und servieren.

Einstellungen Backofen mit Mikrowelle:

Ober-/Unterhitze 190 °C

Mikrowelle 180 Watt

Dauer ca. 25 Minuten

Zutaten:

Für 4 Personen:

Teig:

- 200g Mehl
- 70 g Butter, kalt
- 1 Ei, Größe M
- 30 g Schmand
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Füllung:

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 200 ml Milch
- 300 g Sahne
- 400 g Pecorino, frisch gerieben
- 8 Eier, Größe M
- 1/2 TL Chiliflakes
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Muskat

Tomatensalat:

- 400 g Tomaten
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 EL Zitronensaft
- 3-5 EL Akazienhonig
- Salz
- Pfeffer



Polenta mit Mascarpone und Trüffelöl

Die Gemüsebrühe mit einer kräftigen Prise Zucker in eine Glasform geben, den Deckel auflegen und wie angegeben zum Kochen bringen.

Die Polenta untermischen, gut glatt rühren, die Glasform mit dem Deckel schließen und wie angegeben erhitzen.

Mascarpone und Trüffelöl unter die Polenta rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Polenta sollte cremig sein. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben und glatt rühren.

Einstellungen

Glasform mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2

Mikrowelle 900 Watt

Gemüsebrühe: 10 Minuten

Polenta: 10-12 Minuten

Zutaten:

Für 4 Portionen:

Teig:

- 600 ml Gemüsebrühe
- Zucker
- 100 g Instant-Polenta
- 100 g Mascarpone
- 2 TL Trüffelöl
- Salz
- Pfeffer, schwarz



Weißer Panna Cotta vom Espresso

Sahne und Milch mit den ungemahlenden Espressobohnen mischen und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Sahnemischung durch ein Sieb in eine Glasform gießen.

Die abgeriebene Zitronenschale zugeben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Zusammen mit dem Zucker zur Sahne geben, den Deckel auflegen und wie angegeben erhitzen.

Die Blattgelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und abtropfen lassen. In der noch fast heißen Sahnemischung auflösen. Die Glasform mit der Mischung ins kalte Wasserbad stellen. Wenn die Panna Cotta abgekühlt, aber noch flüssig ist, in 4 Dessertgläser füllen und für 1 Stunde kalt stellen.

Die Beeren waschen, säubern und die Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Die Bio-Limette heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Beeren in eine Glasform geben. Mit Johannisbeersaft, Limettensaft, Limettenschale und Zucker vermischen. Die Speisestärke mit Wasser verquirlen und unter die Beeren rühren. Die Sauce in der geschlossenen Glasform wie angegeben aufkochen. Zwischendurch umrühren.

Optional: Vor dem Servieren mit einigen Blättchen Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Nach Belieben können Sie die Sauce vor dem Servieren durch ein Sieb streichen. Mit tiefgekühlten Beeren braucht die Sauce ca. 5 Minuten länger.

Einstellungen

Glasform mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2

Panna Cotta: Mikrowelle 900 Watt | Fruchtsauce: Mikrowelle 600 Watt

Panna Cotta: Garzeit: 5-6 Minuten | Fruchtsauce: Garzeit: 8-12 Minuten

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 350 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 100 g Espressobohnen
- 1 Messerspitze Zitronenschale
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine oder 1 Päckchen Gelatinepulver

Fruchtsauce:

- 250 g Himbeeren
- 125 g Brombeeren
- 125 g rote oder schwarze Johannisbeeren
- 1 Bio-Limette
- 200 ml Johannisbeersaft
- 100 g Zucker
- 2-3 EL Speisestärke
- 2-3 EL Wasser
- optional: Zitronenmelisse



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