



Kochkurs am 19. November 2022

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Geflügel-Cremesuppe indische Art
- Zitronengras-Risotto mit Hähnchen und Gorgonzola-Sauce
- Apple Crumble



Geflügel-Cremesuppe

So wird's gemacht:

Schalotten zerkleinern. Mit dem Sonnenblumenöl in einen Topf geben und 3 Minuten andünsten. Curry dazugeben und 2 Minuten anschwitzen.

Das Mehl hinzugeben und 3 Minuten anschwitzen.

Mit dem Geflügelfond aufgießen und 7 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Geflügelbrust in ½ cm Würfel schneiden. Danach die Geflügelbrustwürfel hinzufügen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne hinzugeben und nochmals 2 Minuten erwärmen.

Mangowürfel und Mango-Chutney zugeben, abschmecken und Suppe weiter 2 Minuten köcheln lassen.

Zutaten:

- 120 g Schalotten
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Madras Curry scharf
- 120 g Weizenmehl
- 1500 ml Geflügelfond
- 300 g Geflügelbrust
- 2 TL Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- 800 ml Sahne
- 1 reife Mango gewürfelt
- 4 EL Mango-Chutney



Zitronengras-Risotto und Gorgonzola-Sauce

So wird's gemacht:

Zubereitung Risotto:

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Schalotten-Würfel, Knoblauch, Olivenöl, Risotto-Reis, Zitronengras, Weißwein und die heiße Gemüsebrühe in eine Auflaufform füllen. Alles gut vermischen und bei 100° C im Backofen mit Dampf-Funktion oder im Dampfgarer garen.

Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Zubereitung Marinade Hähnchen für Risotto:

Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einer Marinade verarbeiten. Die Konsistenz sollte nicht zu dickflüssig sein. Ggf. nochmal Öl hinzufügen und nach Möglichkeit das Fleisch über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Zubereitung Gorgonzola-Sauce:

Die Pfanne erwärmen (Bratsensor Stufe 1). Butter und Gorgonzola in die Pfanne geben und schmelzen. Mit der Sahne aufgießen und gut verrühren. Anschließend die Sauce 6- 7 Minuten leicht köcheln.

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 250 g Risotto-Reis
- 2 Zitronengras-Stengel
- 100 ml Weißwein
- 500-600 ml Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 50 g Parmesan + Parmesan zum Bestreuen
- Salz
- Weisser Pfeffer

- Öl
- Sojasauce
- Zwiebel und Knoblauch
- Ingwer
- Sambal Oelek
- Kreuzkümmel

- 40 g Butter
- 180 g Gorgonzola
- 600gSahne



Apple Crumble

So wird's gemacht:

Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, grob würfeln, in Auflaufform verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Für den Crumble die restlichen Zutaten zusammen kneten und über die Äpfel streuen.

Alles zusammen für ca. 30 Minuten backen. Anschließend portionieren und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

- 1,6 KG Äpfel
- 80 g Zucker
- Zimt
- Puderzucker

- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 300 g Mehl
- 180 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanillezucker



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