



Kochkurs am 11. Mai 2023

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Pansoti di Spinaci
- Rinderfilet mit Bärlauchkruste, Steinpilzen und Spargelgemüse
- Quarksoufflé auf Erdbeerschaum



Pansoti di Spinaci

Aus Mehl, Eiern, Olivenöl, Wasser und einer Prise Salz mit den Händen einen homogenen Teig formen und mindestens 15 Minuten lang kneten. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Inzwischen den Spinat gründlich waschen und in ca. 2 Liter kochendes Wasser geben. Ca. 5 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend fein hacken.

Knoblauch in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Pinienkernen in etwas Olivenöl glasig dünsten. Zusammen mit den Eiern, dem Parmesan und dem Ricotta zum Spinat geben. Alles gut vermengen und salzen, pfeffern. Etwas geriebene Muskatnuss dazu geben.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen (ca. 1mm) und kreisrunde Teigplättchen (Ø 10 cm) ausstechen (pro Person 4-5 Stück). Die Spinat-Ricotta-Mischung mit einem Teelöffel auf die Teigplättchen verteilen und mit einem zweiten Teigplättchen bedecken. Die Ränder mit etwas Eigelb einstreichen einer Gabel fest andrücken.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten kochen, bis sie nach oben steigen.

Auf einem Teller Ravioli (2-3 Stück) anrichten, mit der gebräunten Butter begießen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und nur kurz im vorgeheizten Backofen überbacken. Mit den gerösteten Salbei-Blättern garnieren.

Zutaten:

Für 6 Personen:

Teig:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- 2-3 EL Olivenöl

Füllung:

- 500 g frischer Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Pinienkerne
- 125 g Ricotta
- 4 EL geriebener Parmesan, Salz.
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Rinderfilet mit Bärlauchkruste, Steinpilzen und Spargelgemüse

Wärmeschublade auf höchste Stufe vorheizen.

Rinderfilet reinigen, trocken tupfen und rundum in Butterschmalz anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Bratfolie wickeln und für etwa 30 Minuten in die Wärmeschublade geben.

Bärlauchblätter abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. 30 g von der Butter schmelzen und mit dem Bärlauch im Mixer fein pürieren.

Restliche Butter schaumig schlagen, mit dem Bärlauchpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Weißbrotbrösel unterheben, Masse in einen Gefrierbeutel geben, ca. 3 mm dick ausrollen und kurz im Gefrierfach kaltstellen.

Spargel schälen, untere holzige Enden abschneiden. Stangen etwa 15 Minuten bei 90 Grad im Dampfgarer garen. Danach die Stangen herausheben und in 50 g zerlassener Butter in einer großen Pfanne rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stangen warmhalten.

Inzwischen getrocknete Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen. Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Steinpilze zufügen und ca. 10 Minuten einkochen. Bratansatz mit Balsamessig ablöschen und mit Rinderfond und Sahne auffüllen. Soße um die Hälfte einkochen lassen, restliche Butter Stückchenweise unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet mit der Kruste belegen und unter dem vor geheizten Backofengrill 4 - 5 Minuten gratinieren. Fleisch in Stücke schneiden und mit Steinpilzsoße und gebratenen Spargelstangen anrichten.

Dazu passen ausgezeichnet selbstgemachte Pasta, z.B. Tortellini.

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 50 g Bärlauch
- 80 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer
- 80 g Semmelbrösel
- 1 kg weißer Spargel
- 100 g Butter
- 800 g Rinderfiletfilet
- 1 EL Butterschmalz
- 50 g getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 2-3 EL Balsamico-Essig
- 200 ml kräftiger Rinderfond
- 80 ml Sahne



Weißer Panna Cotta vom Espresso

Dampfgerformer ausbuttern, zuckern und zur Seite stellen. Quark mit den Eigelb verrühren. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und mit der Zitronenschale unter den Quark rühren.

Parallel dazu das Eiweiß mit 80 g Zucker und einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Den Eischnee gleichmäßig unter die Quarkmasse heben. Die Masse sofort und in die Form füllen und in den Dampfgerformer geben. Bei 90° Grad 25 Minuten garen.

TK Erdbeeren auftauen lassen und anschließend mit 2 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Orangenlikör 2 Minuten bei 100° Grad im Dampfgerformer garen. Anschließend mit dem Mixstab pürieren und kalt stellen.

Die Erdbeersoße mit einem Löffel als Soßenspiegel auf den gekühlten Tellern verteilen. Das fertig gegarte Quarksoufflé in Stücke schneiden und auf den Tellern mit Melissenblättern garnieren und anrichten.

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 125 g Quark
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 Vanilleschote
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 80 g Zucker
- Butter zum Ausfetten
- Zucker zum Ausstreuen
-
- 250 g Erdbeeren, frisch oder TK
- 2 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangenlikör



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