

HERZLICH

Willkommen

zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!



Mit Eventkoch
Frank Knöchel



23
August

- Hausgebackenes Baguette mit Kräuterfrischkäse
- Gegrillter Käse mit Bacon Marmelade auf Sommersalat
- Hähnchenbrust mit Parmesankruste/ Gnocchi / Salbei-Tomaten-Sugo
- Overnight Chia Joghurt

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands **Nr.1** für Küchen mit Granit

BAGUETTE

mit Kräuterfrischkäsecreme

Zutaten für 3 Baguettes:

- 500 g Weizenmehl
- 6 g frische Hefe
- 375 ml Wasser
- 10 g Salz

So wird's gemacht:

1. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
2. Flüssigkeit langsam zum Mehl geben und in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 20 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen, dann kräftig durchkneten und weitere 20 Min. gehen lassen. Diesen Vorgang weitere 3x wiederholen.
3. Den Teig in einem verschließbaren Behälter geben und 20 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Nun den Teig dritteln und falten, sodass jeweils eine Rolle entsteht und diese mit beiden Händen zu einem Baguette drehen.

Die Baguettes auf dem Blech nochmals 20 Min. gehen lassen. Nun die Baguettes bei 200°C und 75% Feuchte ca. 25 Min. goldbraun backen.

Für die Creme:

Frischkäse mit etwas Sahne cremig rühren, getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken, Italienische Kräuter fein hacken, nach Belieben etwas Knoblauch (gepresst o. gehackt) alle Zutaten miteinander verrühren ca. 2h durchziehen lassen

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN



BACON-JAM

(Marmelade)

Zutaten:

- 850 g Speck Scheiben
- 250 g Schalotten
- 2 Zwiebeln rot
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Chilisaucе
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- ½ TL Pfeffer
- 120 ml Ahornsirup
- 120 ml Whiskey
- 60 ml Balsamico
- 125 g Brauner Zucker



So wird's gemacht:

1. Bacon klein schneiden und um Beispiel in einer Pfanne bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren auslassen. Wichtig ist, dass die Temperatur nicht zu hoch ist und du immer gut rührst, damit der Bacon nicht anbrennt. So wird er knusprig und gibt gleichzeitig Fett ab.
2. Wenn das Fett schäumt, gießt du den Bacon durch ein Sieb ab und lässt ihn auf Küchenkrepp abtropfen. Das Fett kannst du in einem Topf bzw. ein Schraubglas auffangen (keine Gefäß aus Plastik benutzen). Einen Teil davon benötigst du später, den Rest kannst du abkühlen lassen. Dann wird es fest und du kannst es gut verschlossen einige Tage im Kühlschrank aufheben und zum Braten verwenden.
3. Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Etwa zwei Esslöffel von dem Bratfett gibst du jetzt zurück in die Pfanne und dünstest darin die Schalotten und Zwiebeln an. Sind diese weich, kommt der Knoblauch dazu. Alles unter Rühren etwas anbräunen.
4. Chilisaucе, Paprikapulver und Pfeffer zufügen und alles gut verrühren. Ahornsirup und Whisky zufügen und alles zum Kochen bringen. Kurz köcheln lassen und Balsamico und Zucker unterrühren. Lasse alles etwa 3-4 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und das Ganze einen Sirup ähnliche Konsistenz hat.
5. Hitze reduzieren und bei geringer Hitze den Bacon zufügen. Unter ständigem Rühren alles so lange reduzieren lassen, bis du die gewünschte, dickflüssige Konsistenz erreichst. Wenn du lieber eine eine feine Konsistenz möchtest, Bacon Jam einfach mit einem Mixer pürieren.
6. Saubere Gläser bereitstellen und die Bacon Marmelade heiß einfüllen und verschließen. So hält sie sich nach dem Erkalten einige Wochen im Kühlschrank.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN

HÄHNCHENBRUST

mit Parmesankruste & Tomatensugo

Zutaten für 4 Portionen:

- 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)
- 1 Zwiebel
- Knoblauch



So wird's gemacht:

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.

Hausgemachte Tomaten Sugo

- 2 Dosen stückige Tomaten
- 2 Knoblauchzehen frisch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1 EL Basilikum getrocknet
- ½ EL Estragon getrocknet
- Etwas Butterschmalz

Butterschmalz in einem Topf mit Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten, Puderzucker mit angehen lassen. Tomatenmark mit hinzugeben, gehackte Tomaten zugeben und stampfen, Aufkochen lassen, nach und nach die Gewürze zugeben und abschmecken.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN

GNOCCHI

hausgemacht im Dampfgarer

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Eier
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)
- 3 EL Mehl
- etwas Pfeffer, Salz, Muskat
- 2 EL Olivenöl

So wird's gemacht:

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen oder im Dampfgarer garen. Nach dem Abgießen werden sie wieder in den heißen Topf zurückgegeben. Im Topf werden die Kartoffeln hin und her bewegt, so dass sie gut ausdampfen.
2. Nun die Kartoffeln möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort unter ständigem Rühren die Eigelbe darunter geben. Im Anschluss wird Parmesan und so wenig Mehl wie möglich dazu gegeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind).
3. Der Teig sollte ziemlich fest sein. Gewürzt wird nun mit Pfeffer, Salz und Muskat. Danach wird der Teig in ca. 3 cm dicke Rollen gedreht und in kurze Stücke geschnitten. Mit einer Gabel werden an einer Seite Rillen hineingedrückt.
4. Die Gnocchi in schwach kochendem Wasser oder im Dampfgarer gar kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Erst kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi kurz darin schwenken.



Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN

OVERNIGHT CHIA JOGHURT

mit Beeren

Zutaten:

- 180 g Himbeeren
(ersatzweise TK-Himbeeren)
- 300 g Joghurt (3, 5% Fett)
- 45 g Chia-Samen
- 5 EL Honig



So wird's gemacht:

1. Die Himbeeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen (tiefgekühlte Beeren nach Packungsangabe auftauen lassen).
2. Den Joghurt mit Chiasamen und Honig in einer Schüssel verrühren und ca. 10 Min. im Kühlschrank quellen lassen.
3. Die Joghurtmischung nochmals durchrühren, damit die Chiasamen nicht zusammenkleben, und zwei Drittel der Himbeeren unterheben.
4. Die Creme in zwei Schalen verteilen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank weiterquellen lassen.
5. Am nächsten Morgen die Creme mit den restlichen Himbeeren dekorieren und servieren.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

BEWERTEN SIE
unser Werksstudio
in Emleben
auf Google!



**Und so
einfach geht's**

- 1** Öffnen Sie einen QR-Code-Scanner oder die Kamera App auf Ihrem Handy
- 2** Scannen Sie den QR-Code
- 3** Schreiben Sie uns Ihre Bewertung
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

