

Kochen für Männer



Kurs 242073707: Kochen für Männer
Termin: Beginn, Di. 05.11.2024 – 5 Abende
Ort: IGS Selters
Leitung: Patrick George

Vorwort und einige persönliche Anmerkungen

Ihr lieben kochbegeisterten Männer,

nun stehen wir am Ende unseres ersten „Männerkochens“, Ihr seid nun nicht mehr ganz so „Trudels Männer“... Auch für mich eine besondere Herausforderung und Ehre einen Kurs übernehmen zu dürfen. Danke, dass Ihr mich so herzlich aufgenommen habt und wir in den letzten 5 Wochen sehr geschmackvolle Abende miteinander erleben konnten. Neben den wirklich durchgängig gelungenen Gerichten hat mich besonders gefreut, dass wir als ein ganzes Großes zusammengefunden haben, dennoch jede Kleingruppe und jeder für sich in der eigenen Individualität sich verwirklichen konnte.

Sicherlich bedeutete es auch für Euch etwas an Umstellung. Gewohnte Arbeitsweisen waren anders, der Typus Dozent ein anderer und, und, und... Am Ende möchte ich für mich als Fazit festhalten, dass wir es wirklich gut miteinander geschafft haben aufeinander zuzugehen und miteinander zu arbeiten.

Ich danke Euch heute, dass auch ich wieder sehr vieles Erlernen und Lernen durfte, dass Ihr mir Tipps und Anregungen gegeben habt, die ich auch bei zukünftigen Kursen einsetzen werden kann. Auch für mich waren die letzten 5 Abende ein Gewinn. Danke.

Zum Schluss bleibt mir mich zu bedanken, Euch alles erdenklich Gute zu wünschen. Auch wenn nicht jede Partnerin von Euren neuen Kochkünsten begeistert scheint, so würde ich mich freuen, wenn Ihr auch die ein oder andere Anregung oder neue Rezeptidee neben der tollen Gemeinschaft als Erlebnis mitnehmen werdet. Euch und alle Euren lieben eine besinnliche Adventszeit, gesegnete Festtage und ein gesundes, gnadenreiches Neues Jahr.

Wenn es Euch zugesagt hat, so bin ich auch gerne wieder 2025 mit Euch am Herd, wenn Euch etwas nicht gefallen hat, so freue ich mich ebenso über ehrliche Worte und konstruktive Anregungen.

Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Homepage <https://patrick-george.de> gibt es zahlreiche Aus- und Rückblicke, sowie viele weitere Rezepte und Tipps. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

Rezepte vom Kursabend am Dienstag, 05.11.2024 „Kennenlernen und beschnuppern“ – ein 4 Gang-Menü

Feine Kartoffelsuppe (4 Portionen)

Zutaten: 1 Zwiebel
30 g Butter
200 g Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
50 g saure Sahne
Salz & Pfeffer
Muskat



Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und in Butter anbraten. Kartoffeln schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind.

Anschließend Sahne und saure Sahne zufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp fürs Topping:

Ein paar Speckwürfel oder Scheiben vom Mettwurst knusprig auslassen und zur Suppe geben.

Herbstsalat (mit Nüssen, Käse und Trauben) (ca. 4 Portionen)

Zutaten:	200 g Herbstsalat (z:B. Frisée, Feldsalat o.ä.)	4 EL Balsamico-Essig
	3 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl, kaltgepresst
	1 TL Senf	1 TL Salz
	etwas Pfeffer	100 g dunkles Bauernbrot
	200 g Weichkäse mit roter Rinde	2 Stk. reife Birnen
	200 g Weitrauben	50 g Walnüsse
	2 EL Butter	

Zubereitung:

Den Salat putzen, gründlich waschen, schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und auf den Tellern verteilen. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften (das geht übrigens auch in der Mikrowelle, dann aber immer wieder umrühren, damit die Nüsse nicht verbrennen). Dann abkühlen lassen und grob hacken.

Das Brot und den Käse in Würfel schneiden. Die Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Die Trauben waschen und halbieren, Kerne evtl. entfernen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Brot zugeben und bei mittlerer Hitze rundum knusprig-braun braten.

Aus Essig, Olivenöl und Walnussöl, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Brot, Käse, Birnen und Trauben auf dem Salat anrichten und das Ganze mit dem Dressing beträufeln.

Schweinelendchen/ Wein-Pilzrahm
(ca. 2 Portionen)

Zutaten: 500 g Schweinelendchen
300 g Champignons
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
125 ml Fleischbrühe/ Bratenfond
200 ml Sahne
Öl zum Anbraten
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.
Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Lendchen in etwa 2 EL Pflanzenöl ca. 3 - 4 Minuten je Seite goldbraun anbraten. Auf ein Backblech legen und bei ca. 100°C bis zur gewünschten Garstufe sanft garen (Kerntemperatur messen).

Im Bratfett die Zwiebel glasig dünsten und die Pilze hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Brühe und Sahne hinzufügen und die Sauce sämig einkochen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, salzen, pfeffern und in mundgerechte Scheiben schneiden.

Das Fleisch in die Sauce geben und einige Minuten bei schwacher Hitze darin ziehen lassen.



Kartoffelpüree
(4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
200 g Butter
150 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Kochtopf in Salzwasser weichkochen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben. Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem fluffigen Püree aufschlagen. Vor dem Servieren abschmecken.



Milchreis (Grundrezept, süß)
(4 Portionen)

Zutaten: 1 L Milch
250 g Milchreis
4 EL Zucker
1 EL Butter
Vanille(schote)



Zubereitung:

In einem großen(!) Topf die Butter schmelzen, anschließend den Rundkornreis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die zimmerwarme Vollmilch sowie 4 EL Zucker hinzugeben. Wenn vorhanden, das Mark einer Vanilleschote sowie die aufgeschlitzte Schote ebenfalls in den Topf geben; andernfalls Vanillezucker hinzufügen. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen und dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.

Nun die Temperatur der Herdplatte zurückschalten - die Milch sollte noch leicht weiterköcheln. Den Milchreis im geschlossenen Topf circa 30 Minuten ziehen lassen. Nach ca.15 Minuten evtl. auch früher umrühren.

Nach 30 Minuten ist der Reis servierfertig, er kann warm und kalt gegessen werden

Apfelkompott
(6 Portionen)

Zutaten: 2 kg Äpfel
Zucker
¼ Liter Wasser (oder Apfelsaft)
1 Zimtstange
n.B. Rum
n.B. Vanille
einige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zitrone beträufeln, damit der Apfel nicht zu braun wird.

In einem Kochtopf 2 gehäufte EL Zucker schmelzen bis er karamellisiert (ca. 2 Min.). Dann die Apfelstücke dazugeben und bei reduzierte Hitze kräftig umrühren, bis sich der karamellisierte Zucker etwas vom Topfboden löst (weitere 1 - 2 Min.). Dann 0,25 l Flüssigkeit dazu gießen, einige Spritzer Zitrone hinzufügen, die Zimtstange und nach Belieben Vanille und einen Schuss Rum hinzu, zudecken und kochen, bis die Äpfel die gewünschte Festigkeit (Weichheit) erreicht haben.

Einen Teil der Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Für die endgültige Konsistenz nach Belieben noch etwas Flüssigkeit dazu gießen. Zum Schluss nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken

Rezepte vom Kursabend am Dienstag, 12.11.2024 „Durch die mediterrane Küche“



Schnelle Gnocchi-Gemüsepfanne (4 Portionen)

Zutaten: 500 – 600 g frische Gnocchi (am besten selbstgemacht)
4 EL Pflanzenöl
etwas Olivenöl
1 große Zwiebel
einige Cocktailtomaten
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Bd. Petersilie
Salz & Pfeffer
1,5 TL Honig
n.B. mediterrane Kräuter

Zubereitung:

Die Gnocchi in einer heißen Pfanne im Öl sanft anbraten. Die Zwiebel würfeln, zu den heißen Gnocchi geben und glasig anschwitzen. Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten (halbieren) und das gesamte Gemüse zu den Gnocchi in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe dünsten. Nach ca. 15 Min. ist das Gemüse gar.

Die Petersilie hacken und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, nach Belieben mit mediterranen Kräutern, etwas Olivenöl und Honig abschmecken.

Bonus-Rezept:

Frische Gnocchi

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
100 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
500 g Weizenmehl
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und schälen. Mit dem Grieß, einer Prise Salz und einem Teil Mehl einen Teig stampfen. Am besten eine Schüssel mit flachem Boden verwenden, dann stampft es sich leichter. Wieder Mehl dazugeben. Gern auch mit den Händen kneten.

Auf der Arbeitsplatte den Teig weiter verkneten, damit es ein möglichst glatter Teig wird. Wenn der Teig noch an den Händen kleben bleibt, gern noch ein wenig Mehl dazugeben.

Den Teig vierteln. Aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben, ansonsten kleben sie aneinander.

Die Stücke mithilfe einer Schaumkelle ins siedende Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur siedend, sonst zerfallen die Gnocchi. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen. Die Gnocchi abtropfen lassen und dann weiterverarbeiten.



Mediterrane Hähnchenbrust

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 4 Hähnchenbrüste
ca. 25 Cocktailtomaten
2 Zwiebeln
½ Glas Oliven, schwarz
½ Bund Petersilie, glatt
½ Bund Basilikum
½ Bund Rosmarin
2 TL Oregano, getrocknet
Olivenöl, nach Belieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
½ Zitrone
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Evtl. Sehnen von den Hähnchenbrüsten entfernen. Die Hähnchenbrüste waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Diese dann rundherum salzen und pfeffern. Einen guten Schuss Olivenöl in eine Auflaufform geben und die Hähnchenbrüste daraufsetzen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter alle fein hacken und über die Hähnchenbrüste geben. Die Zwiebeln grob hacken und die Knoblauchzehen klein schneiden. Ebenfalls über die Hähnchenbrüste geben. Die halbe Zitrone pressen und den Saft ebenfalls über die Hähnchenbrüste geben. Zu guter Letzt die Cocktailtomaten waschen und mit den Oliven in die Auflaufform geben.

Zum Abschluss Olivenöl über alle Zutaten geben und die Auflaufform auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben.

Während der Zeit im Ofen ab und zu mit Gabel in die Tomaten stechen, damit der Saft austreten kann und alles immer bisschen durchrühren. Nach ca. 40 Minuten ist es Zeit zum Servieren und Genießen.

Tomatensoße

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 m.-große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 EL Tomatenmark
1 Schuss Olivenöl
1 Schuss Balsamico
1 Schuss Rotwein
1 Prise Zucker
300 ml Tomaten, passierte oder in Stücken
n.B. etwas Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Diese in etwas Öl glasig werden lassen, fein gehackten Knoblauch dazugeben und ebenso ganz kurz anschwelen. Eine gute Prise Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren und Tomatenmark hinzufügen. Mit etwas Rotwein und Balsamico ablöschen, sodass sich das Karamell löst. Etwas einkochen lassen, dann die Tomaten und den Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Für den besseren Geschmack mit etwas Parmesan (hier eignet sich auch bestens die Rinde!) abrunden.

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1000 g Kartoffeln
1 EL Öl, neutrales oder Olivenöl
einige Zweige Rosmarin
Salz
n. B. Knoblauchzehen, fein gehackt
n. B. Pfeffer, einige Umdrehungen aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trocken tupfen und der Länge nach durchschneiden. Jetzt solltet ihr schöne, längliche Viertel haben.

Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel mit Kartoffeln, Öl, Salz, anderen Gewürzen und dem Knoblauch gut mischen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.

Die Kartoffeln ca. 30-40 Min. im heißen Ofen bei 170 °C Umluft garen. Anschließend können diese noch kurz, wenn nicht braun genug, kurz mit Oberhitze-Grillfunktion gebräunt werden. Die Garzeit hängt natürlich wesentlich von Größe und Dicke der Viertel ab - ist also hier nur als Richtwert zu sehen.

Tipp: Wer mag, kann kurz vor Ende der Garzeit (ca. die letzten 5 Minuten) noch ein wenig Parmesan darüber hobeln.

Schneller Vanillepudding italienischer Art

(4 Portionen)

Zutaten: 3 Eigelb
200 ml Milch, 3,5% Fett
60 g Speisestärke
70 g Zucker
1 Vanilleschote (oder Paste)
530 g Schlagsahne (30% Fett)
1 Prise Salz



Zubereitung:

Eigelb, Milch, Speisestärke und Zucker in eine große Schale geben und mit einem Löffel verrühren.

Vanilleschote mit einem Messer längs halbieren. Das ausgekratzte Mark beider Vanilleschotenhälften mit einem Messer auskratzen und in einen Kochtopf geben. Sahne und Salz in den Kochtopf geben und verrühren. Den Kochtopf auf eine Herdplatte stellen, die Herdplatte auf maximale Stufe einschalten, alles unter Rühren aufkochen. Den Inhalt der Schale in den Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen.

Die Herdplatte ausschalten, den Kochtopf von der Herdplatte nehmen, den Pudding in kleine Schalen geben und lauwarm servieren.

Rezepte vom Kursabend am Dienstag, 19.11.2024 „Aus dem Wasser auf den Tisch – Fisch!“



Lachstatar (4 Portionen)

Zutaten: 400 g Lachsfilet (frisch) oder Räucherlachs
1 kleine Schalotte
Zitronen- oder Limettensaft
½ Bd. Dill (nach Belieben mehr oder weniger)
Sojasoße
etwas Pflanzenöl (neutral)
Salz & Pfeffer
n.B. Cayenne-Pfeffer
evtl. etwas Weißwein-Essig

Zubereitung:

Frischen Lachs wenn nötig enthäuten, entgräten, den grauen Fettstrang raus schneiden, Räucherlachs sollte bereits „sauber sein“. Den Lachs fein schneiden/ hacken. Die Schalotte fein hacken. Den Dill zupfen und hacken (einige Zweige bei Seite stellen für die Garnitur). Alles zusammen mit etwas Öl und einigen Spritzern Zitrone/Limette und der Sojasoße in einer Schüssel gut verrühren bis eine etwas kompaktere Masse entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und das „Säure-Schärfe-Spiel“ ausbalancieren. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.



Wasabi-Gurkensalat

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 Salatgurken
5 EL Crème fraîche
1 TL, gestr. Wasabipaste
Salz & Pfeffer
Zucker
Limettensaft

Zubereitung:

Gurke längs halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. 5 EL Crème fraîche und Wasabi verrühren. Gurke unterheben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Pochierter Fisch in Sekt-Limetten-Soße

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 4 Fischfilets a ca. 150 g (z.B. Lachs, Schellfisch, Kabeljau)
2 Schalotten
Limettensaft
250 ml Sekt, trocken
Salz & Pfeffer
n.B. Dill
250 ml Sahne
etwas Pflanzenöl

Zubereitung:

Fischfilets mit Limettensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Schalotte fein würfeln und im Öl anschwitzen. Mit Sekt ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazu geben und ein wenig reduzieren (nicht mehr zu stark kochen!).

Die Filets in die siedende Sauce einlegen (nicht mehr kochen, sonst zerfällt der Fisch) und zugedeckt je nach Größe 8-15 Minuten gar ziehen lassen.

Sauce abschmecken und nach Belieben mit Dill oder anderen Kräutern würzen.



Schnittlauch-Butter-Drillinge

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffel-Drillinge
etwas Butter
1 Bd. Schnittlauch
etwas Gemüsebrühe
Zucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser „al dente“ garen. Abschütten und sofort eiskalt abschrecken. Größere Kartoffeln in Spalten schneiden.

In einer Pfanne einen großen Stich Butter mit einem kleinen Schuss Gemüsefond und zwei Prisen Zucker erhitzen. Die Kartoffeln hinzugeben bei milder Temperatur so lange schwenken, bis ein feiner Glanz entsteht und das Butter-Brühe-Gemisch sich cremig um die Kartoffel legt, den fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen und nochmals durchschwenken. Mit Salz & Pfeffer würzen und sofort anrichten.

Weißwein-Champignons

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 400 g Champignons
1 kleine Zwiebel oder 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
etwas Pflanzenöl
200 ml Weißwein
Salz & Pfeffer
n.B. gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Champignons putzen und mit Küchenpapier abreiben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und ganz fein hacken.

Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze dazugeben. Bei sanfter Hitze goldbraun anbraten. Den gehackten Knoblauch und die Frühlingszwiebelringe zu den Champignons geben und kurz mitdünsten lassen. Dann alles mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze so lange schmoren lassen, bis nahezu alle Flüssigkeit (Wasser) verdampft ist und die Champignons einen feinen Glanz haben. Nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Schnelle Apfel-Wein-Creme

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 3-4 Äpfel
250 ml Weißwein
75 g Zucker
½ Vanilleschote(n)
1 Spritzer Zitronensaft
1 TL, gehäuft, Speisestärke
1 Eigelb
250 ml frische Schlagsahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in feine Würfel schneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, Zitronensaft, Vanilleschote in dem Wein weich dünsten. Vanilleschote entfernen, fein passieren, und mit der in ein wenig Wasser angerührten Speisestärke noch einmal kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und das verrührte Eigelb unterziehen.

Creme abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterziehen.

Gut durchkühlen und nach Belieben mit Schokoladenspänen verzieren.



Rezepte vom Kursabend am Dienstag, 26.11.2024

ProBier mal... Kochen mit Bier



Biercreme-Süppchen

(4 Portionen)

Zutaten: 1 Zwiebel
500 ml Bier, helles
500 ml Brühe
250 ml Sauerrahm
1 EL Butter

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in 1 EL Butter anschwitzen. Zwiebeln mit Bier und Brühe aufgießen und aufkochen. Sauerrahm mit 2 EL Mehl glattrühren und in die Suppe mischen. Suppe auf kleiner Flamme ca. eine viertel Stunde köcheln lassen mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe mit einem Stabmixer schaumig pürieren.

Dazu am besten Speckknödel als Suppeneinlage reichen. Dazu Suppe mit Knödeln auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie garniert servieren.

Speckknödel (als Suppeneinlage)

(4 Portionen)

Zutaten: 250 g Toastbrot, gewürfelt
3 Eier
Semmelbrösel
100 g Speckwürfel
1 Zwiebel, fein gewürfelte
30 g Butter
250 ml Milch
n. B. Schnittlauch oder Petersilie
Salz
Muskat

Zubereitung:

Für die Knödel die Brotwürfel mit der lauwarmen Milch übergießen und einziehen lassen. In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Eier, Semmelbrösel, Speckwürfel und feingeschnittene Kräuter zu den Brotwürfeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Nun die Masse mit den Händen mischen, 10 Minuten quellen lassen. Mit nassen Händen ca. 12 Knödel formen (je nach gewünschter Größe mehr oder weniger –beachte: Immer ungerade Zahlen pro Teller anrichten). Sollte die Masse zu nass sein, Semmelbrösel hinzufügen.

Die Knödel in reichlich gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten sieden lassen (nicht kochen).

Biergeschnetzeltes

(4 Portionen)

Zutaten: 600 g Schweineschnitzel (oder Geschnetzeltes)
2 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
2 EL Öl
1 Dose Champignons
250 ml Sahne
250 ml Bier (Kölsch, bayrisch hell)
Salz & Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß
Mehl

Zubereitung:

Die Schnitzel und die Zwiebel in Streifen schneiden und im heißen Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Champignons abtropfen lassen. Pilze in Viertel schneiden und zum Fleisch geben, kurz mitbraten lassen. Etwas Mehl darüber stäuben. Bier und Sahne zugießen, alles etwa 20 Minuten schmoren lassen. Evtl. nochmals nachwürzen.

Honigkuchen-Tiramisu

(4 Portionen)

Zutaten: 100 g Honigkuchen (holländischer Frühstückskuchen o.ä.)
4 EL dunkles Bier
125 g Mascarpone
125 g Magerquark
50 ml Milch
25 ml dunkles Bier
50 g Zucker
Vanille
n.B. 1 Spritzer Zitronensaft
1 Glas süße Kirschen, entsteint

Zubereitung:

Gewürzkuchen in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben und mit 4 EL Dunkelbier tränken, gut mischen und zur Seite stellen. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

In einer separaten Schüssel Mascarpone, Magerquark, Milch, 50 ml Dunkelbier, Zucker und Vanille, zu einer cremigen Masse verrühren. Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen.

Nun das Dessert (in Gläser) schichten: Lebkuchen – Creme – Kirschen – Lebkuchen – Creme... usw. Zuletzt mit Creme abdecken und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezepte vom Kursabend am Dienstag, 03.12.2024 „Weihnachtlich wild – feierliches Abschlusskochen“

Champignon-Cappuccino

(4 Portionen)

Zutaten: 600 g Champignons
etwas Rapsöl
4 Zehen Knoblauch, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
½ Bd. frische Petersilie
Salz & Pfeffer
250 g Sahne
4 Scheiben Toastbrot
6 Eiweiß (Eiklar)
n.B. Muskatnuss

Zubereitung:

Die Pilze sauber putzen (nicht wässern!) und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie hacken, Zwiebel würfeln, Knoblauch ganz fein schneiden.

Die Pilze bei milder Hitze in einer Pfanne im Öl anbraten, bis eine schöne Bräunung erreicht ist. Dann die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und glasig werden lassen. Den Knoblauch und die gehackte Petersilie hinzufügen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne-Pilz-Mischung sollte hierbei eine Färbung wie "Milchkaffee" haben. Das Ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Toastbrotsscheiben toasten.

4 feuerfeste Tassen oder Gläser zur Hand nehmen. Die Toastscheiben so ausschneiden, dass sie oben in die Gefäße passen (wie ein "Deckel"). Nun die Pilz-Sahne-Masse gleichmäßig auf die 4 Gefäße verteilen, die Toastscheiben oben als Abschluss auflegen.

Aus dem Eiklar mit einer guten Prise Salz einen steifen Eischnee schlagen. Dann auf die Gefäße wie eine Sahnehaube aufsetzen.

Das Ganze im Backofen bei ca. 100 - 120 °C langsam (ca. 1 Stunde, bis der Eischnee fest, jedoch nicht braun ist) ausstocken lassen. Der Eischnee sollte weiß bleiben. Vor dem Servieren etwas Muskatnuss als Topping drüber reiben.

Rehrücken mit Portwein-Jus

(4 Portionen)

Zutaten: 4 Stück Rehrücken a ca. 150 g
Salz & Pfeffer
etwas Pflanzenöl
etwas zerlassene Butter

Für die Soße:

200 ml Rotwein
200 ml Portwein
200 ml Bratenfond (Wildfond)
1 El Tomatenmark
1 Schalotte, grob gewürfelt
1 Bund Suppengrün, grob gewürfelt
etwas Speisestärke oder Mehl zum Binden der Soße
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch (ausgelöst, gehäutet und von Sehnen befreit) mit Salz und Pfeffer. In heißem Öl in der Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Fleischstücke mit flüssiger Butter bepinseln, in Alufolie wickeln und für ca. 30-45 Minuten in den auf 100°C vorgeheizten Backofen schieben (Kerntemperatur medium bei 55° - 58° C).

Für die Sauce die Schalotte, das Suppengrün und das Tomatenmark im restlichen Bratfett anbraten, mit dem Portwein und dem Wein ablöschen, etwas reduzieren (glacieren). Den Fond dazu geben und weiter köcheln lassen. Vor dem Anrichten die Soße passieren, eventuell etwas binden (Mehl oder Speisestärke) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl-Bacon-Spieße

(4 Portionen)

Zutaten: 500 g Rosenkohl, geputzt
1 Msp. Natron
1 Pkt. Bacon, in feine Scheiben geschnitten
40 g Butter

Zubereitung:

Den Rosenkohl in Salzwasser mit dem Natron gar kochen („al dente“), abschrecken und gut abtropfen lassen.

Anschließend Bacon (Frühstücksspeck) und Rosenkohl, mit dem Bacon beginnend, schlangenartig abwechselnd auf Holzspieße (Schaschlikspieße) aufstechen.

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und die Spieße darin braten, bis der Rosenkohl eine Art Kruste hat und der Bacon knusprig ist. Vorsicht, verbrennt sehr schnell!

Feine Kartoffelklöße

(4 Portionen)

Zutaten: 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
ca. 100 g Stärkemehl, (Weizen- oder Kartoffelstärke)
1 Eigelb
1 EL Butter
Salz
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Wenn die Kartoffeln weich sind, abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend einen homogenen Kartoffelteig herstellen, dazu die Kartoffeln entweder durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer und dem Schneebesen fein zerkleinern. Mit Salz, Butter und Muskat würzen. Eigelb und Stärke unterarbeiten.

Mit bemehlten oder feuchten Händen kleine oder große Klöße formen. Einen Probekloß in siedendem Wasser garen, um zu sehen, ob er hält. Gegebenenfalls noch etwas Stärke zufügen, sollte der Kloß zu weich sein. Hält der Probekloß, können die restlichen Klöße gegart werden.

Je nach Größe gart man die Klöße 15 - 20 Minuten (Achtung! Nicht mehr kochen, nur siedeln!)

Spekulatius-Dessert mit Glühweinkirschen

(4 Portionen)

Zutaten: 175 g Gewürzspekulatius
150 ml Glühwein
½ EL, gehäuft Stärkemehl
150 g Kirschen (aus dem Glas, entsteint), abgetropft
2 ½ EL Zucker
½ TL Zimt
½ Becher frische Schlagsahne
Vanille
125 g Mascarpone

Zubereitung:

Entsprechende Anzahl an Dessertgläsern bereitstellen.

Die Hälfte der Spekulatius grob mahlen und in den Gläsern verteilen. Die andere Hälfte fein mahlen, beiseitestellen.

100 ml Glühwein zum Kochen bringen. Stärkemehl mit dem restlichen kalten Glühwein gut verrühren. Sobald der Glühwein kocht, sofort die Stärke einrühren und sehr gut umrühren. Einmal kurz aufkochen lassen. Die abgetropften Kirschen, 1 ½ EL Zucker und Zimt zufügen, die Herdplatte ausschalten, damit der Alkohol nicht zu sehr verdampft. Etwas abkühlen lassen und anschließend die Glühweinkirschen in den Gläsern gleichmäßig verteilen. Kühl stellen.

Nun die Sahne mit der Vanille steif schlagen. Anschließend Mascarpone mit dem restlichen Zucker verrühren und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Creme auf die erkalteten Glühweinkirschen verteilen. Als Abschluss mit den restlichen, fein gemahlene Spekulatius-Keks bestreuen.