

Tomaten Knoblauchsuppe

MARIENECK
food events · team cooking

Servings: 6 Personen

Zutaten:

- 4 rosa Schalotten, gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL gehackte Petersilie und 4 EL für später als Deko
- 6 Scheiben altes Brot, in Würfeln
- 1 TL Kreuzkümmel
- 500 g reife Tomaten, gewürfelt
- 500 g Dosentomaten
- Olivenöl zum Andünsten
- 1 Glas trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 6 Eier, aufgeschlagen mit Salz und Pfeffer

Knoblauchbrotdeckel

- 1 frisches Bauernstangenbrot, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchknolle, vorzugsweise frisch
- grobes Meersalz
- Olivenöl um den Knoblauch zu bepinseln

Die Schalotten in Olivenöl andünsten, etwas Farbe nehmen lassen. Knoblauch, Petersilie und Brot zugeben und anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Fond und dem Wein ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die restlichen Gewürze, Sahne und die Tomaten dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab aufmixen, abschmecken. Suppe vorsichtig aufkochen lassen, die Eier hineingeben und warten bis sie zu stocken beginnen. Dann vorsichtig umrühren und servieren, mit Petersilie bestreuen

Knoblauchbrotdeckel

Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Meersalz bestreuen. Die Knoblauchknolle quer durchschneiden mit Öl bepinseln und auf das Salz legen. Auf der Grillstufe im Backofen 10 Minuten garen.

Den Knoblauch aus dem Ofen nehmen und die Brotscheiben auflegen.

Die gegarten Knoblauchzehen aus der Schale drücken, mit einer Gabel zerdrücken und auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Carpachio vom Serranoschinken

MARIENECK
food events · team cooking

Servings: 6 Personen

Kochutensilien

1 große Platte zum Anrichten

Zutaten:

Carpaccio

300 g aufgeschnittener Serranoschinken

300 g fein gehobelte, dunkle Champignons

150 g fein gehobelter Manchego

2 Schalen Brunnenkresse

2 Schalen Himbeeren

Dressing

6 EL Olivenöl

2 EL Himbeeressig

1 Zitrone, Abrieb und Saft

1 EL Honig

1 EL Senf

Meersalzflöckchen, Pfeffer

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und auf die nach der Reihe, dekorativ auf der Platte angerichteten Zutaten geben.

Mit Bratscheiben servieren.

Grillröllchen vom Gemüse

MARIENECK
food events · team cooking

Servings: 6 Personen

Zutaten:

- 1 große Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 rote Spitzpaprika

Füllung

- 3 Schalotten in Würfeln
- 2 ganze Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer und geräucherte Paprika
- 6 EL gehackte gemüschte Kräuter, Petersilie, Oregano, Kerbel, ...
- 200 g grob geriebener Manchego
- Olivenöl zum Anbraten

Zucchini, Aubergine und Paprika längs in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl beträufeln. Die Gemüsescheiben auflegen und unter dem Grill in 4-5 Minuten goldbraun grillen, einmal wenden.

Füllung

Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne goldbraun anbraten, abkühlen lassen und in einer Schüssel mit den Kräutern und dem Käse vermischen.

Die Gemüsestreifen damit füllen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.

Zutaten:

600 g Hühnchenfleisch / Keule, Schenkel, Brustteile

Marinade zum Bestreichen

Salz und Pfeffer, je 1 EL Thymianblättchen und Oregano, geräucherter Paprika und Honig

Saucenansatz

600g gewürfeltes Suppengemüse (Porree, Karotten, Sellerie, Gemüsezwiebeln) Salz und Pfeffer, 3 EL

Mehl, ½ Liter Weißwein, ½ Liter Hühnerfond

Orangensauce Vorbereitung

3 Orangen, Schalenabrieb und die Fruchtspalten vorbereiten

2 EL Orangenlikör

Weißer Pfeffer und Salz

Marinade zum Bestreichen

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und über das Fleisch geben

Das Hühnchen in einer Pfanne kurz in Olivenöl anbraten und herausnehmen, beiseite stellen.

Saucenansatz

Das Gemüse im Bratensatz kurz anrösten, mit 3 EL Mehl bestäuben und alles gut anrösten lassen, dann mit Weißwein und Fond ablöschen und anschließend in eine Kasserolle geben. Die Hühnchenteile in das Gemüse legen und im Backofen bei 180°Grad für 45 Minuten schmoren lassen. Hühnchenteile aus dem Bratensatz herausnehmen. Die Sauce in einen Topf geben und aufkochen.

Orangensauce Vorbereitung

Die Sauce mit Orangensaft und Likör abschmecken, die Orangenspalten zugeben abschmecken. Die Hühnchenteile wieder einlegen und servieren

Servings: 6 Personen

Zutaten:

Strudelteig

- 50 g Butter
- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 75 ml lauwarmes Wasser

Füllung

- 3 rote Zwiebeln, in Spalten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen
- Frühlingsgemüse, fein geschnitten (z.B. Kohlrabi, Zucchini, Rübchen, Karotten)
- Rauchsalz
- geräucherte Paprika
- 6 EL Pinienkerne
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Gläser Weißwein
- 1 EL Honig
- ½ TL Koriander
- 2 Eier
- 2 Tassen geriebener alter Käse, z.B. Bergkäse
- 4 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Strudelteig

Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 30 Minuten lang ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz flach ausrollen.

Füllung

In einem großen Topf die Butter erhitzen und die roten Zwiebeln zufügen, kurz anbräunen lassen. Pinienkerne und das Gemüse hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen. Honig, Salz, Pfeffer und Koriander zugeben. Das Ganze 15 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln und den Zitronensaft beifügen und alles nochmal abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und dann den Bergkäse unterheben.

Strudel befüllen

Zwei Küchenhandtücher nebeneinander legen und den Strudelteig auf diese auflegen. Die Gemüsemasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei einen 3cm breiten Rand lassen. Das untere Ende der Küchenhandtücher vorsichtig anheben und die Teig-Strudelmasse überlappen lassen. So lange einrollen, bis das Teigende erreicht ist und ein gleichmäßiger Strudel entstanden ist.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Strudel diagonal auflegen. 100 Gramm Butter in einem Topf schmelzen lassen und den Strudel während des Backens immer wieder damit bestreichen. Den Strudel in etwa 20—30 Minuten goldbraun backen.

Zutaten:

250 g Mehl 405
1 Prise Salz
1 gestr. TL Anis gemahlen
100 g weiche Butter
(Butter für die Form und Semmelbrösel)
1 kleines Glas Anislikör
80 ml Wasser

Füllung

750 g Schichtkäse
5 Eier
150 g Zucker
2 EL Zitronen oder Limettensaft
Eine Hand voll klein gezupfter Minzeblättchen
3 EL Hartweizengries
4 EL Pinienkerne
Puderzucker zum Dekorieren

Beerenkompott

500 g gemischte Beeren / oder Tiefkühlware
150 g Rohrzucker
2 EL Granatapfelsirup
1 Prise Salz
2 TL Speisestärke und etwas kaltes Wasser

Mehl, Salz, Butter, Anis, Schnaps in einer Schüsselmischen. Während des Zusammen-Knetens nach und nach das Wasser zugießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten 15-20 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form ausfetten und mit Semmelbröseln auskleiden. Den Teig ausrollen und die Form damit so auslegen das ein Rand von 8 cm entsteht.

Käse im Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker dick schaumig rühren. Käse, Zitronensaft, Minze und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. Auf den Teig geben. Die Pinienkerne darüber streuen und im Backofen 50-60 Minuten goldbraun backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker dekorieren

Beerenkompott

Beeren mit Rohrzucker, Salz, Sirup zum Kochenbringen. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärkeeinrühren, kurz aufkochen lassen, mit Zauberstab pürieren und abkühlen lassen.