

2016

kochkurse | winzerkeller sommerach


markus grein
CATERING



„Wilde Köche“ 3. November 2016

Menu

Für 4 Personen

Wildkräutersalat mit karamellisierten Ziegenkäse
und geschmortem Kürbis

*

Ravioli von der Garnele
mit Vongole und Spinat

*

Rehrücken mit Pastinaken-Püree, Rosenkohl
und gebrannten Pinienkernen

*

Schokokuchen mit Himbeeren
und Vanilleschaum

Markus Grein Catering GmbH & Co. KG
Alfred Nobel Straße 37 · 97080 Würzburg

Tel. 0931/32 98 71 77 · Fax 0931/32 98 71 78
catering@markusgreincatering.de · www.markusgreincatering.de

**Wildkräutersalat mit karamellisierten Ziegenkäse
und geschmortem Kürbis**

Zutaten:

Karamelisierter Ziegenkäse:
Ziegenkäse
Quark
Honig, Salz Pfeffer

Wildkräutersalat

Granatapfel-Vinaigrette:

1 EL weißer Balsamico
2 EL Geflügelbrühe
1 TL Senf
Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Keimöl
1 EL Olivenöl

Kerne aus einem Granatapfel

Geschmorter Kürbis:

Kürbis
O-Saft
Rosmarin

Thymian
Knoblauch

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel gut miteinander Ziegenkäse vermengen, dann mit einem Löffel eine Quark runde Nocke abstechen, mit Zucker Honig, Salz Pfeffer bestäuben und karamellisieren.

Zu einer Vinaigrette zusammenrühren und Kerne zugeben.

Kürbis halbieren und Kerne entfernen, Rosmarin dann in kleine Stücke schneiden und mit Salz, Zucker, O-Saft, Rosmarin, Thymian und Knoblauch im Ofen bei 200°C schmoren.

Ravioli von der Garnele mit Vongole und Spinat

Zutaten:

für die Ravioli:

150g	Mehl
1	Vollei
2	Eigelbe
	Prise Salz
1 TL	Olivenöl

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen, Vollei, Salz und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten zunächst vermengen. Anschließend kräftig kneten. Dazu den Teig am besten auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Nudelteig 30 Minuten kühl stellen. Dünne Nudelbahnen ausrollen, mit Eigelb bepinseln und Farce mit genügend Abstand kaffeelöffelgroß auf den Teig geben, andrücken, ausstechen und in Salzwasser blanchieren.

Zutaten:

Für die Vongolemuscheln:

1	Garnele
350g	Venusmuscheln
100ml	Weißwein
	Olivenöl
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Stängel Salbei
1	Scheibe Zitronenschale
5	Blätter Basilikum
12	Kirschtomaten
1	Knolle Fenchel
80g	Babyspinat
1	Flocke Butter

Zubereitung:

Die Muscheln in eine Schüssel geben und 60 min. mit kaltem Wasser bedecken. Während dieser Zeit das Wasser einmal erneuern.

Den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Die Muscheln in Olivenöl sautieren. Fenchel, Schalotten, Knoblauch, Zitronenschale und Kräuter zugeben. Mit Salz würzen und anschließend mit Weißwein ablöschen. Nun für ca. 2 min köcheln lassen. Halbierete Kirschtomaten hineingeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den gewaschenen Babyspinat und Butterflocke unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Rehrücken mit Pastinaken-Püree, Rosenkohl
und gebrannten Pinienkernen**

Zubereitung:

Rehrücken salzen und pfeffern, in einer backofenfesten Pfanne mit Pflanzenöl kurz scharf anbraten und anschließend ohne Deckel bei 150°C im Backofen ca. 10 Min. rosa garen. Den Rehrücken aus der Pfanne nehmen, 5 Min. ruhen lassen und dann schräg halbieren.

Pastinakenpüree:

Die Pastinaken schälen und in 1/6 schneiden. Diese in Salzwasser weichkochen und ausdampfen lassen. Dann mit einem Stück Butter, Schuss Sahne und einer Prise Muskatnuss mixen.

Rosenkohl vom Strunk entfernen und die einzelnen Blätter abzupfen und in der Pfanne mit Butter ansautieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Pinienkerne in der Pfanne mit Zucker und Honig anschwitzen.

Schokokuchen mit Himbeer-Vanilleschaum

Zutaten:

Schokokuchen:

45g	dunkle Kuvertüre
45g	Butter
1	Ei
30g	Zucker
20g	Mehl
10g	Kakao
Msp	Backpulver

Zubereitung:

Kuvertüre und Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Ei trennen, Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiklar steif schlagen. Nun alles miteinander vermengen und das Mehl mit dem Kakao ein sieben. In eine Form abfüllen und bei 220° C 10 Min backen.

Mascarpone Sauerrahmeis

Zutaten:

Himbeer-Vanilleschaum:

500g	Himbeerpüree
100g	Glucose
1 Blatt	Gelatine
50g	Wasser
50g	Zucker

Zubereitung:

Alles aufkochen und mit Vanille abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Masse einrühren, anschließend in ein Espuma füllen.