Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Menü

vom 17. März 2018

Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons

* * *

Gebackener Karotten-Weißkrautstrudel auf Kresse Schaum

* * *

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gurkensalat

* * *

Operatorbierschaum mit Walnusseis

Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons

Diese Suppe ist super zum vorkochen- der Feldsalat wird erst kurz vor dem servieren untergemixt.
Für 6-8 Personen

600g	Kartoffeln
400g	Lauch- Karotten und Sellerie
1	mittlere Zwiebel
1-1,5l	Gemüsebrühe
250g-300g	Sahne
1-2	Schalen Feldsalat

Lorbeer, Wacholder, Pfeffer, Salz, Zucker

Kartoffeln-Karotten schälen und etwas klein schneiden.
Sellerie-Lauch-Zwiebel putzen und ebenso schneiden.
Zwiebel andünsten und dann das ganze Gemüse dazu. Kurz anbraten danach mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Mit Lorbeer, Wacholder, Pfeffer würzen und alles weichkochen.
Kurz vor Schluss den Lorbeer und Wacholder wieder aus der Suppe entfernen und die Sahne hinzufügen.
Das ganze Mixen und abpassieren.
Kurz vor dem servieren den Feldsalat untermixen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Der Feldsalat verändert seine Farbe in der heißen Suppe darum nicht zu lange warten.

Karotten-Weißkrautstrudel

1-1,5kg	Karotten
1	kleines Weißkraut oder Spitzkraut

Frühlingsrollen Teig (Asia Markt)
Sweet Chili Chickensauce
Kardamom
Fenchelsaat
Salz, Pfeffer, Honig, Limetten
Petersilie oder Schnittlauch

Gefüllte Kalbsbrust

Für ca. 10 Personen
3,5kg Kalbsbrust
500g Toastbrot
5 Eier
1/2l Milch
300g geriebener Bergkäse
1 Metzgerzwiebel
5 Karotten
Lauch, Sellerie und 1 Petersilienwurzel
Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und eine Knoblauchzehe
Für die Marinade Senf, Öl, Thymian und Rosmarin
Aluminiumfolie und Bindfaden

Gemüse in Streifen geschnitten und gekocht-Toastbrot in Würfel geschnitten und getrocknet- Milch erhitzt und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gemüsebrühwürfel gewürzt. Kalbsbrust zugeschnitten und geklopft.
In die Toastbrotwürfel das geschnittene Gemüse, Schnittlauch und Petersilie hinzugeben. Die warme gewürzte Milch, Eier und Bergkäse unterheben.
Kalbsbrust würzen mit Salz und Pfeffer und die Füllung darauf verteilen.
Einrollen und etwas zubinden oder zunähen. Die Brust marinieren mit Thymian, Rosmarin und Senf, würzen mit Salz und Pfeffer und Öl und in Alupapier einrollen. Mit dem Bindfaden fixieren und im Ofen für ca. 3,5 bis 4 Stunden bei 160 Grad schieben.

Operatorschaum

1/2l	Operator Bier
200g	Zucker
8	Eigelb
2	Eier ganz
1	Blatt Gelatine

Zucker, Eigelb und Eier warm aufschlagen

Warmes Operatorbier zufügen nochmals warm aufschlagen.
Gelatine unterfügen und auf Eis kalt schlagen.