Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Menü

vom 18. März 2017

Flammkuchen Variationen

* * *

Minestrone Toscano

* * *

Gebratene Garnelen auf Rucola mit
Honig-Balsamico-Dressing

* * *

Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat an Salbeibutter

* * *

Kalbsrücken mit Parmesan-Kräuter-Kruste
und Portwein Sauce

* * *

Cremiges Tiramisu mit Balsamico-Blaubeeren

Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Flammkuchen Teig

1/2 Hefe Würfel
3EL Olivenöl
1TL Salz
Wasser & Milch
Gesamtgewicht 650g

1kg Mehl

Minestrone Toskana

300g	Kartoffeln
300g	Karotten
300g	Zwiebeln
300g	Stange Sellerie
300g	Mangold
300g	Wirsing
2l	Gemüse Brühe
1EL	Tomatenmark
3EL	Olivenöl
Zweige Rosmarin	

Karotten, Sellerie, Zwiebeln in 2cm Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Mit Gemüsebrühe übergießen. Mangold und Wirsing grob schneiden mit dem Tomatenmark und dem Rosmarin zum kochenden Gemüse geben. 40 min kochen lassen.

Gebratene Garnelen auf Rucola

8	Garnelen
3EL	Olivenöl
½	Knoblauchzehe
1	Schalotte
½	Zitronenschale gerieben
1EL	Petersilie
2EL	Paniermehl
	Rosmarin
	Salz & Pfeffer

Garnelen schälen- Darm entfernen und abtrocknen. Knoblauchzehe, Schalotte, Zitronenschale, Petersilie und Rosmarin fein hacken und mit den Garnelen mischen (wie eine Panade).
In einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Honig-Balsamico-Dressing

3EL	Balsamico Essig
1EL	Honig
4EL	Olivenöl
1	Lauchzwiebel
Salz	

Lauchzwiebeln fein scheiden mit Olivenöl, Honig, Balsamico, Salz mischen und das Dressing ist bereit

Spinat-Ricotta Ravioli

Ravioli Teig
300g Mehl
3 Eier
Etwas Olivenöl
Etwas Wasser
Prise Salz

Spinat-Ricotta Ravioli
200 g. Ricotta Käse
200 g Blanchierte Spinat
50 g Paniermehl
4 El Parmesan
Etwas Muskatnuss
Salz

Spinat fein schneiden, in einem Behälter zusammen mit Ricotta, Paniermehl, Parmesan , Muskatnuss, etwas Salz mischen. Dann ist die Masse fertig um die Ravioli damit zu befüllen.

Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Kalbsrücken mit Parmesan-Kräuter-Kruste

Kalbsrücken

Portwein Sauce
Kalbsfleischreste – Pariertes Fleisch
1El Olivenöl
1TL Tomatenmark
Rotwein
Kalbsfond
Gemüse Brühe
PortWein
1 Bund Suppengrün

Käse-Kräuter-Kruste

80g Käse (Provolone oder Bergkäse)
1EL Butter
1EL Oliven Öl
2EL Gemischte Kräuter
Semmelbrösel
Prise Salz

Weiche Butter, den geriebenen Käse, das Olivenöl, die feingehackte Kräuter, das Paniermehl, Salz & Pfeffer zu einer geschmeidigen Paste zusammenmischen und danach auf den Kalbsrücken auftragen und verteilen.

Cremiges Tiramisú mit Balsamico-Blaubeeren

250g Mascarpone
125g Ricotta
250g Sahne
5EL Zucker

Mascarpone, Ricotta und Zucker in einer Küchenmaschine mit der Sahne zu einer festen Creme schlagen.

1 Tasse Kaffee (4 Espresso)
8cl Amaretto Likör
1 Glas Milch
1EL Zucker
Löffelbiskuit
Kakaopulver

Alles in einem Behälter vermischen und die Löffelbiskuit hineintunken.

250g Blaubeeren
1EL Balsamico
1EL Zucker

In einer Schüssel vermengen und marinieren lassen.