



Altpiaristner Kochkurs
20. März 2014

REZEPTE

www.kochcoach.com

VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING UND GEBRATENEM SPECK

Für 4 Portionen Zubereitungszeit 15 Min.

Zutaten:

200 g Vogerlsalat

2 KNORR Salatkrönung Balsamico-Kräuter

6 EL Walnussöl

100 g Hamburger Speck

4 EL Walnusskerne

Zubereitung:

1. Vogerlsalat putzen, waschen und abtropfen, Salatkrönung mit Walnussöl und 6 EL Wasser verquirlen, 5 Min. rasten lassen.
2. Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, auf Küchenrolle abtropfen. Nusskerne grob hacken und im Speckfett rösten.
3. Salat auf tiefen Tellern anrichten, mit Speck und Nüssen bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.

GEBRATENER ZANDER MIT GREMOLATERISOTTO

Für 4 Portionen Zubereitungszeit 25 Min.

Zutaten:

2 Bio Zitronen

400 g Zanderfilet mit Haut

Salz

Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 Schalotten

Olivenöl

160 g Risottoreis

125 ml Weißwein

2 Töpfe KNORR Bouillon PUR Gemüse

100 g geriebener Parmesan

2 EL Butter

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Zitronen waschen, trocknen und die Schale abreiben oder mit einem Zestenreisser abziehen, Saft auspressen. Zander portionieren, mit Zitronensaft einreiben, salzen und pfeffern. In Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten, umdrehen und 30 Sek. auf der Fleischseite garen.

2. Schalotten schälen und fein würfeln, in Olivenöl anbraten, Reis zufügen und andünsten, bis alle Reiskörner mit Fett überzogen sind. Mit Weißwein aufgießen und unter Rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Von der Kochstelle nehmen.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit der Zitronenschale fein hacken. Parmesan reiben.

4. KNORR Bouillon PUR in 1 l heißem Wasser auflösen, Reis immer wieder unter Rühren auf mittlerer Hitze aufgießen und einkochen, bis der Reis gar ist, aber noch Biss hat.

5. 2 EL Zitronensaft, Parmesan und Butter einrühren, zugedeckt ohne Hitze 5 Min. ruhen lassen. Petersiliengemisch unterrühren und mit dem Zander servieren.

GESCHMORTE KALBSBACKERL „WINZERART“ MIT BÄRLAUCHPÜREE

Für 4 Portionen Zubereitungszeit 80 Min.

Zutaten:

800 g zugeputzte Kalbsbackerl

Salz

Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 EL Estragonsenf

4 rote Zwiebel

4 EL Olivenöl

150 ml Rotwein

1 KNORR Basis für Wild- und Rindsbraten

50 g Bärlauch frisch

Olivenöl

2 EL Pinienkerne

2 EL geriebenen Parmesan

Salz

1 Pkg. KNORR Kartoffelpüree

125 ml Milch

Butter

Zubereitung:

1. Kalbsbackerl salzen, pfeffern und auf einer Seite mit Senf bestreichen. In Olivenöl anbraten, herausnehmen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, im Bratensatz andünsten, herausnehmen.
2. Bratensatz mit Rotwein und ablöschen, einkochen, 300 ml Wasser zufügen und Basis für Wild- und Rindsbraten einrühren, aufkochen und die Backerl einlegen. Zugedeckt im Backrohr bei 170° C Umluft ca. 1 Std. garen. Nach 45 Min. die Zwiebelringe zugeben und mitgaren.
3. Bärlauch waschen, trocknen und grob hacken. Mit Olivenöl, Salz, Pinienkernen und Parmesan mit dem Mixstab zu einem Pesto pürieren.
4. 1 gestrichenen Teelöffel Salz in 375 ml Wasser geben, aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Kalte Milch dazugeben. KNORR Kartoffelpüree gleichmäßig einrühren, 1 Minute ziehen lassen, etwas Butter zugeben und mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen.
5. Bärlauchpesto einrühren und mit den Kalbsbackerln und der Zwiebelsauce servieren.

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL IM HASELNUSSMANTEL MIT ERDBEERSAUCE

Für 4 Portionen Zubereitungszeit 25 Min.

Zutaten:

1 KNORR Basis für Topfenteig
1 kleine Tafel Nougatschokolade
Salz
150 g Haselnüsse
Zucker
Butter
500 g Erdbeeren
Zucker
Zitronensaft
Ev. etwas Rum

Zubereitung:

1. Topfen und Beutelinhalt in einer Schüssel gut verrühren, 5 Minuten stehen lassen. Topfenteig nochmals gut durchrühren. Mit feuchten Händen Knödel mit jeweils einem Stück Schokolade als Füllung formen.
2. Die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. 1 Minute schwach kochen 15 Min. ziehen lassen.
3. Erdbeeren putzen, waschen und mit Zucker, Zitronensaft und Rum pürieren.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen Zucker zugeben, schmelzen und die Haselnüsse darin hellbraun rösten.
5. Knödel aus dem Wasser nehmen, in den Haselnüssen schwenken und mit der Erdbeersauce servieren.