

WMF Kochkurs 2019



PANKO CRISPY CHICKEN IM SESAM BUN MIT WASABI MAYONNAISE, CHILI PAPAYA SALAT UND GEBRATENEN PILZEN

Burger-Bun

- 200 ml Wasser
- 5 g Salz
- 10 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 450 g Mehl
- 20 g Honig
- 30 ml Öl
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Wasser, Salz und Zucker verrühren. Hefe dazu geben und nochmals verrühren. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Danach 6-8 Brötchen formen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und kräftig vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend die Brötchen mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Wasabi Mayonnaise

- 2 frische Eigelbe
- 1 TL Dijonsenf
- 250 ml Rapsöl
- 1 TL Wasabipaste
- ½ Zitrone (als Saft)
- Salz, Pfeffer, Zucker

Die Eigelbe mit Senf verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl untermischen.

Die dabei entstandene Masse mit Wasabi, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Panko Crispy Chicken

- 2 Hähnchenkeulen
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Salz, Pfeffer, BBQ Chicken (z.B. Altes Gewürzamt)
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Panko Paniermehl
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Die Hähnchenkeulen auslösen (Haut entfernen und Knochen ausschneiden). Das Hähnchenfleisch in vier Teile portionieren und mit Sesamöl, Salz, Pfeffer und BBQ Chicken Gewürz marinieren.

Paniermehl einreiben. Das Pflanzenöl erhitzen und die panierten Hähnchenteile von beiden Seiten knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die marinierten Hähnchenteile erst in Mehl, dann in den aufgeschlagenen Eiern wenden und mit Panko

Die ausgebackenen Hähnchenteile im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten bei 180 °C fertig garen.

Chili Papaya Salat

- 10 g getrocknete Garnelen
- 2 Karotten
- 1 grüne feste Papaya
- 4 Schlangenbohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 1 Limette
- 4 EL geröstete Erdnüsse
- 6 Kirschtomaten
- 1 EL Fischsauce
- Palmzucker

Die getrockneten Garnelen ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Karotten schälen. Die Papaya ebenfalls schälen, halbieren und die Kerne

entfernen. Papaya und Karotten in Julienne schneiden.

geben und vorsichtig weiter mörsern. Die Karottenstreifen, geröstete Erdnüsse und geviertelte Kirschtomaten unterheben. Alles mit Limettensaft, Fischsauce und Palmzucker abschmecken.

Die Schlangenbohnen putzen und für 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Die eingeweichten Garnelen zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen und entkernten Chilischoten im Mörser zu einer Paste zerreiben.

Nun die Schlangenbohnen und Papayastreifen dazu

Gebratene Pilze

- 12 Pilze
- ½ Bund Koriander
- 1 EL Sesamöl ungeröstet
- Salz, Pfeffer

Den Stiel von den Pilzen abschneiden. Koriander waschen und grob schneiden. Die Pilze in heißem Sesamöl braten, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.



OSCHENBÄCKCHEN AN TOMATEN-RISOTTO UND BASILIKUM-PILZEN

Ochsenbäckchen

- 4 Rinderbacken
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 l trockener Rotwein
- 1 l Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln grob würfeln. Die Rinderbacken salzen. In einem Bräter mit heißem Rapsöl von allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen. Das gewürfelte Wurzelgemüse im selben Topf anbraten und Tomatenmark dazu geben. Das Tomatenmark kurz mitrösten und alle Komponenten mit 300 ml Rotwein ablöschen. Den Rotwein komplett einkochen lassen und erneut mit 300 ml Rotwein ablöschen. Diesen noch einmal einkochen lassen und den restlichen Rotwein

hinzufügen. Jetzt um die Hälfte einkochen lassen und mit Rinderfond auffüllen. Gewürze, Knoblauch, Rosmarin und die angebratenen Rinderbacken in den Bräter geben. Mit geschlossenem Deckel im Ofen bei 150 °C ca. 2 Stunden garen. Die Rinderbacken herausnehmen und warm stellen.

Den Saucenansatz mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die entstandene Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten-Risotto

- 150 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
- 2 Schalotten
- 120 ml trockener Weißwein
- 600 ml heiße Gemüsebrühe
- 100 g kalte Butter
- 60 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Für die Tomaten:**
- 4 reife Strauchtomaten
- 2 EL Olivenöl
- ½ Zitrone (Abrieb)
- Salz, Pfeffer, Zucker

Risotto: Schalotten schälen, in feine Würfelchen schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben, salzen und ebenfalls glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und unterrühren. Dann vollständig einkochen lassen. Mit der heißen Brühe auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist.

Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach die heiße Brühe zugeben.

Immer wieder umrühren. Zum Schluss die kalte Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tomaten: Die Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomaten abziehen und den Strunk entfernen. Die Tomaten vierteln und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenschale und Olivenöl marinieren.

Basilikum-Pilze

- 1 Bund frischer Basilikum
- 50 ml Olivenöl
- Fleur de Sel, Pfeffer
- 200 g frische Pfifferlinge
- 2 Schalotten

Die Basilikumblätter abzupfen und in einem Mörser zusammen mit Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer zu einer Paste verarbeiten.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Die Pfifferlinge putzen (nicht waschen) und in heißem Rapsöl anbraten. Schalotten und Knoblauchwürfel dazu geben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EIN TRAUM IM GLAS – AMARULA TRIFFT BEERE

- 1 Tortenboden, hell
- 200 g Brombeerkonfitüre
- 200 ml Amarula
- 150 g Amarettini
- Schale und Abrieb einer halben Zitrone
- 500 g TK Brombeeren (aufgetaut)
- 2 Eier (trennen)
- 80 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 60 g Mandelblätter

Vom Tortenboden den Rand entfernen und der Länge nach halbieren. Nun die eine Hälfte mit 100 g Brombeerkonfitüre einstreichen und die andere Hälfte draufklappen. Das Ganze jetzt mit Amarettinibrösel bestreuen und mit 140 ml Amarula beträufeln.

Weitere 100 g Konfitüre mit dem Zitronensaft und Abrieb leicht erwärmen und anschließend die aufgetauten Brombeeren dazu geben. Anschließend nochmals ca. 1 Minute erwärmen und auf den Tortenboden geben.

Eigelb, Zucker und 60 ml Amarula auf einem Wasserbad schaumig schlagen.

Nach ein paar Minuten Abkühlung die Mascarpone unterheben. Zum Schluss Eiklar steif schlagen und unter die Mascarponecrème heben. Nun vorsichtig über die Früchte streichen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Später mit gerösteten Mandeln bestreuen.



IHRE WEINE ZUM MENÜ

Deutschland-Mosel
Weingut Walter
Riesling
Kabinett
lieblich
0,75-l-Flasche

Italien-Venetien
Tommasi Viticoltori
Graticcio
Parziale Appassimento
trocken,
0,75-l-Flasche