

Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept von hier
<http://www.ilcrudoeilcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Besser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker
- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke

- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser
- 140 gr. Kristallzucker
- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

– Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup

verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.

– Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.

– Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.

– Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierten Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.

Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasure (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.
- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).
- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlere bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiter kneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken wechseln.

- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.
- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmaler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die “Spionmethode”).

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.
- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.
- Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel

der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben:
Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.

◦Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben, idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste...)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lasst ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500

gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

◦Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper, dann drückt man den Teig ganz leicht an.

◦Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lässt sie bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.

◦Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln, und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).

◦Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und misst die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).

◦Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!

Pasta fresca mit Brokoli-Paprika-Gemüse



Für 3 Personen

Zutaten:

Aus 250 gr. Semola gefertigte frische Nudeln, hier [Radmatrize](#) von Pastidea

500 gr. Broccoli

2 Paprikaschoten (ich hatte nur rote, aber eine rot und eine gelb oder orange wäre sicher auch hübsch gewesen)

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

2 Orangen unbehandelt

4 EL Öl

Optional: eine Hand voll Walnüsse, grob zerkleinert

30 gr. Honig

3 EL Sojasauce

150 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mit der Pastafresca aus 250 gr. Semola Nudeln herstellen.

Rezepte findet man [hier](#).



Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.

Broccoli putzen und in kleine Stücke schneiden.

Paprikaschoten in Streifen oder Würfel schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln könnte man mit dem Multizerkleinerer schneiden. Paprika mit der Juliennescheiben vom Multi. Ich habe alles herkömmlich mit dem Messer geschnitten.

Orangen heiss abspülen und Schale abreiben. Orangen mit der Zitruspresse oder dem Entsafter auspressen (wir nutzen immer die Gelegenheit und Entsaften gleich mehr Orangen).

Einen Löffel Öl in Gourmet geben. Röhrelement einspannen, 180 Grad, Rührintervallstufe 2.

Hälfte vom Brokkoli zugeben, ca. 1,5 Minuten, herausnehmen.

Weiteren Löffel Öl zugeben, Rest Brokkoli ebenso 1,5 Minuten anbraten, herausnehmen.

Mit Paprika gleich verfahren, herausnehmen.

In restlichem Öl Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschale und Walnüsse ca. eine Minute braten.



Dann Sojasauce, Honig, Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und Temperatur auf 140 Grad zurückstellen.



Brokkoli zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach Ablauf Paprika zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln vorsichtig unterheben und geniessen.

Schokoladenwaffeln



Rezept von hier:
<https://www.chefkoch.de/rezepte/676541169988658/Schokoladenwaffeln.html> und etwas abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für 8-10 belgische Waffeln

Zutaten:

- 100 gr. Schokolade, mind. 70 %ig
- 100 gr. Sahne
- 150 gr. Butter
- 60 gr. Zucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 gr. Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäufte EL Kakao bzw. Caotina
- 150 ml Milch
- Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen:

Schokolade in Stücke brechen und in den Kessel füllen. Flexi einsetzen, Sahne darüber geben, ca. 45 Grad und rühren lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (nicht zu lange). Temperatur ausstellen.



Inhalt aus der Schüssel nehmen und zwischenlagern (Kessel muss nicht so sauber sein, später kommt es ja doch wieder zusammen).

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in die Schüssel von soeben geben, mit Flexi cremig rühren, die Eier nacheinander dazu rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver dazu mischen und kurz weiterrühren lassen.

Dann im Wechsel Schokoladensauce und Milch dazu geben.



Im Krups-Waffeleisen für belgische Waffeln, Stufe 4, herausbacken. Ich habe kein Fett zum Herausbacken verwendet, bei anderen Waffeleisen benötigt man das ggf.

Mini Quiche Variationen



Teig

Zutaten (für zwei 12er Muffinbleche):

- 300g Mehl
- 1Tl Salz
- 150g kalte Butter
- 1 Ei
- 15ml kalte Milch

Zubereitung

Alle Teig Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in mit Backspray gefettete Muffinförmchen legen. Mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten vorbacken (200°C O/U)

Füllung 1 (Quiche Lorraine)

Zutaten

- 1/2 Portion Teig
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 150g Bauchspeck
- 1EL Thymian
- 3 Eier
- 75ml Sahne

- 40ml Milch
- 25g fein geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne leicht anbraten. Thymian zufügen und beiseite stellen.

Eier, Milch und Sahne verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Käse einrühren.

Zwiebeln und Speck in die vorgebackenen Quiches verteilen und die Eiermilch darüber gießen. 25 Minuten goldbraun backen (180°C O/U).

Füllung 2 (Lauch Quiche)

- 1/2 Portion Teig
- 1Kg Lauch
- 60g getrocknete Tomaten
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Stiele Thymian
- 4 Eier
- 150ml Milch
- 150ml Schlagsahne
- Butter zum anschwitzen

Zubereitung

Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden (Multi feine Schneidscheibe). Tomaten fein würfeln, beides in etwas Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Abgekühlte Lauchmischung auf die vorgebackenen Quiches geben.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch,

Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. 20-30 Minuten backen (180°C O/U).

Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln



Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoju zum Abschmecken (Sherry wenn gewünscht)
- Schnittlauchröllchen

Zum klären:

- 200g Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 200g Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g mageres Rindfleisch

- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiweiß
- Etwas crushed ice
- 1 Prise Salz

Markröllchen

- 200g Rindermark (das ist Mark von ca. 700g Knochen)
- 90g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Muskat und etwas Mehl zum Arbeiten.

- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- etwas Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Eierstich

- 3 Eier
- 130ml Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Radeln

- 250g Semola di grano duro rimacinata
- 100ml Wasser

Zubereitung

Markröllchen

Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen. Erkaltes Mark in mit dem Ballonbesen in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen. Mit Semmelbröseln und Eiern zu einer streichfähigen Masse

verarbeiten.

Aus Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz mit dem Triblade einen Pfannkuchenteig herstellen, 30 Minuten rasten lassen und viereckige Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen.

Die Pfannkuchen mit der Markklößchemasse bestreichen und aufrollen. Erst in Frischhaltefolie dann in Alufolie wickeln und gut festdrehen (wie ein Bonbon).

Die Röllchen kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren in 90°C heißem Wasser garen. Leicht überkühlen lassen, auspacken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eierstich

Alle Zutaten verquirlen und vacuumieren. Im SV-Tank garen (85°C 50 Minuten).

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Ausstechen.

Radeln

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten und in der Pasta Fresca zu Radeln verarbeiten. Radeln kurz vor dem Servieren kochen. Es werden nur ein Teil gebraucht. Die anderen zum Trocknen ausbreiten und später verwenden.

Consommé klären

Gemüse und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Tomatenmark, Eiweiß und Crushed Ice mischen. Mit 1 Prise Salz würzen. Ein klein wenig Suppe dazunehmen damit es sich besser mischt.

Kalte Suppe in einen Topf geben und die Klärmischung gründlich einrühren. Langsam aufkochen dabei öfter rühren (brennt leicht an).

Wenn die Suppe zu kochen beginnt nicht mehr rühren. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen bis der Klärkuchen nach oben gestiegen ist und mit einem Schaumlöffel abgehoben werden kann.

Ein Mulltuch in einem Sieb mit Muskat bestreuen und die Suppe

durch das Mulltuch gießen.

Fertigstellen

Die Consommé erwärmen und mit etwas Shoju und bei Bedarf Salz und evtl. etwas Sherry würzen.

Je Suppenteller 1 Bräteröllchen, 3 Stücke Eierstich und 3 Radeln einlegen, mit der Consommé angießen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Apfelsandwich mit Blätterteig



Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandeltl

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

Zutaten:

4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche

1 großer Apfel

1-2 EL Zucker
Zimt
2 EL Apfelsaft

Zubereitung:

Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!

Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.

Unser erstes Gruppenkochevent bei Kenwood in Neu-Isenburg am 9. März 2018



Am 9. März 2018 haben wir (27 Gruppenmitglieder) in Neu-Isenburg bei Kenwood getroffen und zusammen gekocht.

Ganz vielen Dank an Kenwood dafür, dass sie uns ihre schöne Eventküche zur Verfügung gestellt und uns auch mit Getränken und hervorragendem Kaffee versorgt haben. Herzlichen Dank auch an Claudia Zurmühlen von Kenwood die uns so gut unterstützt hat und auf den letzten Drücker noch eine Multifry und eine DeLonghi Eismaschine besorgt hat die beide sonst nicht in der Küche gestanden hätten.

Vielen Dank auch an alle Teilnehmer! Alle haben sehr diszipliniert gearbeitet und das etwas ambitionierte Programm problemlos bewältigt. Ein paar muss ich aber doch hervorheben:

Da ist zuerst mal Oliver Hess der unermüdlich bei jedem Posten geholfen hat wo es notwendig war. Und mit seinen sous vide Sticks und seinem Kammervakuumierer die vielen SV Komponenten erst möglich gemacht hat.

Mein persönlicher Dank an Gisela für ihre Hilfe beim einkaufen. Und, dass sie sich, weil ich ein vergesslicher alter Mann bin, mehrmals hat zum gleichen Gemüsestand schicken lassen ohne eine Flunsch zu ziehen. Gleiches auch für alle die später immer bei Bedarf über die Straße zum Isenburg-Zentrum gelaufen sind um Vergessenes noch zu kaufen.

Auch danke an Elvira die den Käse und den Lardo aus Südtirol angeschleppt hat und mir einen 25Kg Sack original italenischen Semola mitgebracht hat. Damit bin ich jetzt für eine Weile versorgt.

Und danke an Silvia Brunner für die wundervollen Schürzen und die Rezepthefte. Und natürlich für das Überraschungsglas dessen wahren Inhalt ich erst jetzt, leider zu spät fürs Foto, entdeckt habe.

Mein persönlicher Dank gilt auch Marina für den Grauimport und den österreichischen Senf den ich hier nicht bekommen kann.

Und jetzt geht es richtig los.

Als wir ankamen wurden wir schon mit einem Schild auf das Nettteste begrüßt.



Claudia von Kenwood war, wie es ausgemacht war, pünktlich auf die Minute um 12 Uhr da und zeigte uns die Küche und vor allem schaltete sie die Kaffeemaschine an.



Nach und nach trudelten dann die Teilnehmer ein und nach einer kurzen Begrüßung konnten wir die Posten verteilen. Und dann wurde gewaschen, geschnibbelt, gekocht und gebacken was das Zeug hielt.

Kurz nach 16 Uhr konnten wir wie geplant mit dem Apero beginnen.

[Mini Quiche Variationen](#)



Zwei Mini-Quiche aus der Muffinform. Eine Quiche Lorraine und eine Lauch Quiche. Nach Rezepten braucht ihr übrigens nicht extra zu fragen die kommen nach und nach hier in den Blog.

Die kalte Vorspeise, wie könnte es hier anders sein, war eine Gricce Sooß (Frankfurter Grüne Sauce) mit einem Kartoffelchen und einem Wachtelei.



Die Suppe, eine Consomé double mit Einlagen. Und zwar Markröllchen, Eierstich und frische Nudeln aus der Pasta Fresca mit der Radelmatrize von Pastidea.

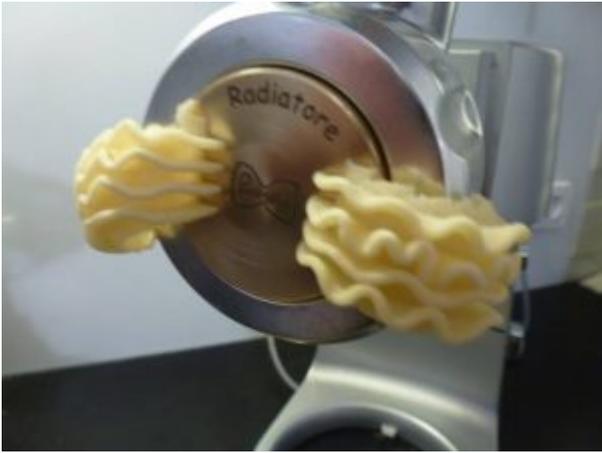
[Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln](#)



Als warme Vorspeise gab es ein Risotto das die Cooking Chef Gourmet in gewohnt zuverlässiger Weise gerührt hat. Darauf eine kleine Salsiccia die direkt vor Ort mit Hilfe des Fleischwolfvorsatzes und den Wurstfüllröhrchen hergestellt wurde.



Nächster Gang die Pasta. Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter. Während die vorbereitet wurde zeigte Gisela uns die neue Radiatori Matrize von Pastidea die extra für uns aus Italien hergeschickt wurde. Müsst ihr unbedingt haben wenn die lieferbar ist. Ich brauche sie jedenfalls.



Danach gab es Wachtelbrüstchen auf einem lila Möhrenpüree mit Polentatalern.



Weil es noch schöne Skrei-Loins gab, jetzt gegen Ende der Skrei-Saison, gab es als Fischgang Skrei-Loins mit Miso-Sauce und Erbsenpüree.



Vor dem Hauptgang noch ein kleiner Break zur Beruhigung der Geschmacksnerven. Apfelwein Sorbet wie es sich im Äpflerland gehört.



Der Hauptgang mit sous vide gegartem Rinderfilet, Kartoffelbaumkuchen und Tonka Spitzkohl.



Danach sollte eigentlich das Predessert folgen. Aber weil das

Dessert schon angerichtet war haben wir es vorgezogen. Mohr im Hemd mit Sahne und Schokoladensauce, Pistazieneis und mit Orangenlikör marinierten Orangenfilets.



Und danach dann das Predessert. Ein Blauschimmelkäse-Küchlein mit Roter Bete und etwas Honig.



Nach Kochen und Essen folgt, genau wie zuhause, der unangenehmere Teil. Aufräumen und Spülen. Aber wir waren eine tolle Gruppe und alle haben unermüdlich geholfen.

Und wir wird ein Event abgeschlossen? Richtig, mit dem obligatorischen Gruppenbild auf dem alle zu sehen sind, die noch da waren. Ein paar mussten leider früher gehen.



Esterhazy Schnitte



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten :

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml

Kirschlikör/ich habe Rum genommen

Zubereitung

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180C Heissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200C O/U.

Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu transportieren, da er sehr dünn ist leicht reißen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohol dazu rühren bis es ein schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.

Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der Länge nach über die Schnitte ziehen.

Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK, so daß sie sich dann gut schneiden läßt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.

