

Unser erstes Gruppenkochenevent 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 italienischen 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 Netteste 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.

