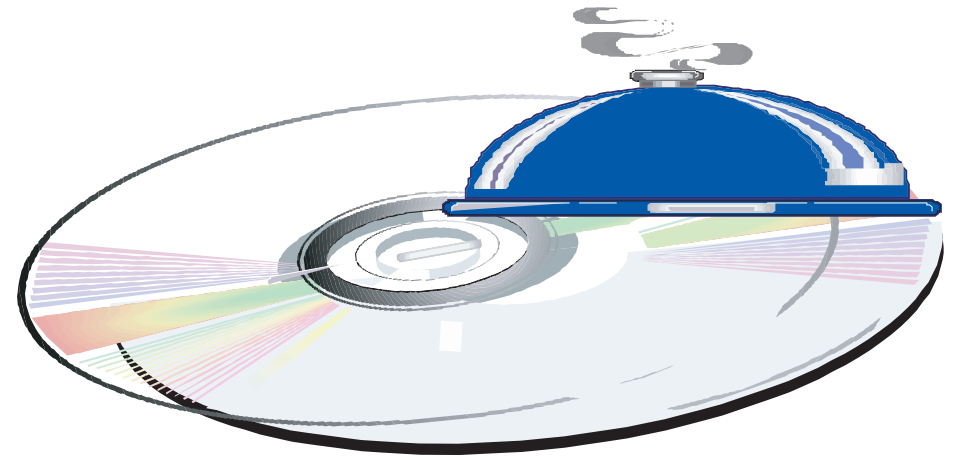




www.gourmediawitt.de

Mobile Kochschule Witt



Mobile Kochschule Witt
Erwin Witt
Fischerweg 5
79367 Weisweil
Tel.: 07646/236
Mobil 01577/3853200
info@gourmediawitt.de

Kochen und genießen für die Sinne

*Menschen essen, und vergessen über den Sinn
die Sinnlichkeit*

*Was beeinflusst die Handschrift eines Küchenchefs
Mit einem Mix verschiedener Geschmacksrichtungen
zu einer Einheit*

Nachfolgend das Menue

Meisterlich-Außergewöhnliches

*Gebratenes Barberie-Entenbrustfilet
gefüllt mit Belugalinsen und Sauerklee
Wildkräutermesclun in Bronzefencheldressing
Crêpesoufflé*

*Essenz von Tomaten und kolumbianischem Hochlandkaffee
Lachsstrudel*

*Lammcarree mit Minzkruste
Rosmarinjus, Ratatouillegemüse
Lasagne von Kartoffel, Pumpernickel und Apfel*

Inspiration von Schokolade und Birne

Zutaten / Vorspeise

Barberie-Entenbrustfilet	0,800 kg
Belugalinsen	0,100 kg
Gelügefarcce	0,200 kg
Sauerklee	0,050 kg
Braunen Entenfonds	½ Liter
Sahne	1 dl
Eiklar	1
Wildkräutermesclun	0,300 kg
Mandelöl	
Hellen Balsamicoessig	
Dunklen Balsamicoessig	
Bronzefenchel	1 Esslöffel
Senf	1 Esslöffel
Salz, Zucker	Nach Bedarf

Die Entenbrustfilets abwaschen und abtrocknen. Salzen, pfeffern und abgedeckt kühlstellen. Die gewaschenen Linsen mit in Würfel geschnittenen Echallotten in etwas Olivenöl kurz anrösten. Mit Gemüsesfond ablöschen und ca. 15 Minuten gar einkochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Vorhandene Geflügefarcce mit einem Teil des gewaschenen Sauerklees im Mixer pürieren und mit den abgekühlten Linsen zu einer kompakten Masse abarbeiten. Die Entenbrustfilets in Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Abkühlen und mit der Geflügel-Linsenfarce unter die Haut des Filets füllen. Im Backofen bei 130 ° C 20 Min. Zeitlich abgestimmt fertigbraten.

Aus 150 g gesiebttem Mehl mit 3 Eigelb und 1/4 Liter Milch einen Teig anrühren.

2 Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.

Mit Muskat und Salz abschmecken.

In gefettete feuerfeste Formen zur Hälfte abfüllen und bei 180 ° C im Backofen bei rundum Hitze backen.

Bei Bedarf auf den Vorspeisenteller stürzen.

Suppe / Zutaten

Gekühlte Kalbsbrühe entfettet	2,000 Liter
Rindfleisch grob gewolft	0,800 kg
Eiklar	6 Stück
Kartotten, Sellerie, Lauch	0,500 kg
Tomatenmark	0,100 kg
Kaffeepulver frische gemahlen	0,050 kg
Lorbeerblätter	2
Muskat, schwarzen Pfeffer	
Basilikum	Garnitur

Zubereitung

Eiklar, grob gewolftes Rindfleisch mit zerkleinerten Gemüse und Tomatenmark und gemahlene Kaffee zum Fleischfond geben. Bei gleichmäßiger Hitzezufuhr aufkochen lassen. Dabei darauf achten,

dass von den Inhalten nichts am Topfboden ansetzt.

(Leichtes, ständiges Rühren).

Nach dem Aufkochen Hitzezufuhr mindern und nicht mehr rühren.

Nach 30 minütigem Simmern lassen, wird der geklärte Fond durch ein Passiertuch bzw. durch einen Filter passiert. Das Ergebnis muss eine kristallklare Farbe mit kräftigem Geschmack ergeben.

Gehäutete Tomaten entkernen und in kleinere Würfel oder Streifen schneiden.

Vorbereitete Fischfilets in der Essenz kurz erhitzen. In Scheiben geschnittenen Strudel mit den Tomatenwürfeln und einem Basilikumblatt garniert servieren.

Teller oder Tassen vorheizen.

Zutaten / Lachsstrudel

Teig:

Eigelb	1
lauwarmes Wasser	0,125 ml
Mehl	0,250 kg
Öl	0,030 kg
Essig	0,010 kg

Füllung:

Schieres Lachsfilet	0,200 kg
Sahne	1/8 Liter
Eiklar	2
Salz, Pfeffer Zitr. Saft Blattspinat oder Mangold	

Zubereitung

Für den Teig Eigelb, Salz, Wasser, Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Das Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

In einer eingeölkten Klarsichtfolie einschlagen und mind. 30 Min. an warmem Ort ruhen lassen.

Inzwischen die Farce vorbereiten.

Schieres Lachsfilet in Würfel geschnitten eiskalt mit Sahne, Eiklar und gewürzt mit Zitronensaft, Salz und weißem gemahlenem Pfeffer in der Moulinette zu einer homogenen Masse mahlen.

Danach durch ein feines Sieb streichen.

Den Teig auf dem Tisch dünn ausrollen und auf bemehltem Tuch hauchdünn ausziehen.

Falls blanchierte Spinat oder Mangoldblätter zur Hand sind, den Strudelteig damit auslegen. Darauf die Lachsfarce nicht zu dick aufstreichen und im Strudelteig einrollen.

Auf Backfolie (nicht gefettet) im auf 120 ° C vorgeheizten Backofen fertigbacken. 20 Min.

Vor dem Aufschneiden 10 Min. ruhen lassen.

Hauptgang / Zutaten

Lammcarrée	1,500 kg
Braunen Lammfonds	¾ Liter
Rotwein trocken	¼ Liter
Rosmarinzweig, Salz, Pfeffer	
Weiche Butter	0,150 kg
Frische Kräuter	5 Esslöffel
Weißbrotbrösel	0,150 kg
Salz, Pfeffer	
Kartoffeln	1,000 kg
Äpfel	2 mittelgroße
Pumpnickel	20 Stück talerförmig
Sahne	½ Liter
Knoblauch	1 Zehe
Edelpilzkäse	0,100 kg
Butter	0,100 kg
Paprika rot	0,250 kg
Zucchini	0,250 kg
Auberginen	0,250 kg
Grüne Bohnen	0,200 kg
Knoblauch	2 Zehen
Echalotten	4 Stück

Zubereitung

Vorbereitetes Lammcarrée mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Kruste aus Butter, Senf, feingehackter Minze eine kompakte Masse herstellen. Das Lammcarrée ringsum 6 Minuten braten.

Abkühlen lassen. Während dieser Zeit aus dem Fond und dem Bratensatz mit dem Rosmarin durch Einkochen eine rezepte Jus herstellen. Die Kräutermasse auf das Lachsfilet streichen mit etwas heißem Fond angießen und im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze 5 Minuten überbacken. Etwas ruhen lassen und dann in passende 2-3 Tranchen schneiden und mit den anderen Zutaten auf dem vorgeheizten Tafelteller platzieren..

Im Vorfeld geschälte Kartoffeln in Form bringen und in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Pumpnickeltaler und geschälten in Scheiben geschnittenen Äpfeln in vorgefettete Form schichten. Mit Edelpilzkäse belegen. Mit heißer gebutterter und gesalzener Sahne mit Knoblauch, Muskat und Pfeffer gewürzt übergießen und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Dessert / Zutaten / Zubereitung

Weißer Schokoladen-Grießflammeri

Milch	¼ Liter
Vanilleschote	½ etwas geriebene Zitr.Schale
Grieß	0,030 kg
Blattgelatine weiß	4
Weißer Schokoladenkuvertüre	0,100 kg
Eigelbe	2
Zucker	0,020 kg
Sahne	150 ml
Puderzucker	1 Esslöffel

Milch mit Vanilleschote und Zitronenschale aufkochen. Abpassieren und in den Topf zurückgießen und zu Sieden bringen. Den Grieß unter ständigem Rühren hineinschütten und bei schwacher Hitze solange erhitzen, bis die Masse leicht andickt. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach unter die Grießmasse rühren. Die zerlassene weiße Schokolade unterrühren und abkühlen lassen. (Eiswasser) Zum Schluss die mit Puderzucker steifgeschlagene Sahne unterheben und in leicht geölte Formen abfüllen. Oberfläche glattstreichen und abgedeckt im Kühlschrank 4 Stunden festwerden lassen.

Birnen Sorbet

Zucker	0,160 kg
Birnen	0,800 kg
Trockenen Weißwein	⅛ Liter
Saft einer Limette	
Zimtstang	½

Birnen schälen und in Stücke schneiden, mit Weißwein, Zucker, Saft der Limette und Zimtrinde 2-3 Minuten kochen lassen. Zimtrinde entfernen und die Mischung im Mixer pürieren. Erkalten und dann cremig gefrieren.

Zartbitter-Schokoladenpudding

Bitterkuvertüre	0,060 kg
Eigelbe	4
Zucker	0,060 kg
Pinienkerne	0,060 kg
Vanilleschote(Mark)	½
Semmelsbrösel	0,030 kg
Eiweiß	4

Formen mit weicher Butter sorgfältig ausstreichen und mit Puderzucker austreuen. Die Schokolade im Wasserbad auflösen. Mit den Eigelben, dem Vanillemark und der Hälfte des Zucker schaumig rühren. Die Pinien fein reiben und mit den Semmelbröseln vermischen. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. ¼ der Eischneemasse unter die Schokomasse rühren und den restlichen Eischnee und die Pinienkernmischung locker unter diese Masse heben. In die vorbereiteten Formen füllen. Im Wasserbad, im Ofen bei 160°C 25 Minuten garen. Das Wasser darf nicht kochen.

Birnenkompott

Es sind schonenst gegarte frische Birnen, deren Aroma durch die Zubereitung noch gesteigert wird. Die Methode zuerst einen Sirup zu kochen und darin die Früchte zu pochieren, erhält ihnen den Eigengeschmack am besten.

Birnen	0,500 kg
Zucker	0,130 kg
Wasser	2 dl
Zitronensaft	1 cl
Orangenlikör	1 cl

Die Birnen schälen, entkernen und in gefällige Stücke schneiden. Den Zucker mit dem Wasser und dem Zitronensaft zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten kochen. Wenn nötig abschäumen. Die Birnen zugeben und die Hitze gerade unter dem Siedepunkt halten. Nach etwa 4 Minuten sind die Birnen weich. Den Likör zugeben und erkalten lassen. Man kann die Früchte aus dem heißen Sud nehmen und den Sirup durch Einkochen konzentrieren.