

Menü zum Kochkurs am 22.04.2006

Blumenkohlterrine mit Thunfischtatar und Krebschwänzen

Heilbutt mit Dijonersenfsoße und Kartoffelschaum

Jakobsmuscheln mit Spinatravioli

Hummerstrudel

Lammkarree mit Zucchini und gebackenem Knoblauch

Ananascarpaccio mit Grand Manier Parfait

Crème Brûlée

Familie Nettebrock

Unterberg II-33/Höxberg

59269 Beckum

Telefon 02521/8603-0

Telefax 02521/8603-13

*schöner essen
schöner feiern*

Salatdressing

50 ml. Alceto Balsamico
75 g. Zucker
25g Salz und Pfeffer
25 g Senf
50 ml. Walnussöl
450 ml. Öl

Thunfischtatar

Thunfisch in Würfel schneiden, fein geschnittene Zwiebeln, Gewürzgurken, Radieschen und Schnittlauch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Essig abschmecken

Spinatravioli mit Salbeibutter

Für den Nudelteig

300g doppelgriffiges Weizenmehl Typ 405
2 Eier
4 Eigelbe
1/3 Tl Salz

für die Füllung

300g junger Spinat
200g Ricotta
½ Tl Salz
frisch geriebene Muskatnuss
100g frisch geriebener Parmesan
2 Eigelbe

Für die Salbeibutter

80g Butter und 2 Eßl. Weißwein
6 Salbeiblätter

Fischfarce für Hummerstrudel

500 g Zander
400 ml Sahne
1 Ei
Salz, Dill

100 g Hummerfleisch

Zanderfilet ohne Haut und Gräten wolfen, kalt stellen, das gewolfte kalte Zanderfilet mit etwas Salz cuttern. Löffelweise kalte Sahne und das Eiweiß mitcuttern. In die fertige Fischfarce den klein geschnittenen Hummerfleisch geben.

Fischfond

2 l Weißwein

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*

Fischgräten

100 g Zwiebeln
100 g Champignons
50 g Sellerie
50 g Porree
Salz, Pfefferkörner Lorbeerblatt
3 L. Wasser

ca 4 l Fischfond

Champagnersoße

50 ml Champagner
100 ml Fischgrundsoße
20 g Butter

Lammglace von 1 Lammrücken die Knochen

1 Kg Lammknochen
30 g. Tomatenmark
20g Bratfett
0,3 l Küchenrotwein
60g Zwiebeln
30 g Möhren
30 g Sellerie
1 l Wasser
50 g Champignons
Gewürze Thymian Lobeerblatt Pfeffer Knoblauch Rosmarin

Kartoffelgratin

1 Kg. Kartoffeln
0,6l. Sahne
300 ml. Milch
200 g. Parmesan
Gewürze

Zucchini in Scheiben schneiden und mit Olivenöl Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Wasser fertigdünsten

Kräuterkruste

300 g. Toastbrot
250 g Butter
Knoblauch
Knoblauchsatz
Salz. Pfeffer
Rosmarin, Thymian, gehackte Petersilie

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*

Grand Manier Parfait

8 Eigelb

250g Zuckersirup mit 28 Grad Baume (105g Zucker mit 145g Wasser auflösen)

300g frische Schlagsahne

Grand Manier

und Eiweiß unterheben

Crème Brulée

250 ml Sahne

250 ml Milch

90g Zucker

½ Vanillestange

6 Eigelb

Milch und Sahne vermischen, Vanilleschote auskratzen und zum Kochen bringen, in der Zwischenzeit Eigelb und Zucker mischen. Die Milch mit der Zucker Eigelbmischung verrühren und in feuerfeste Förmchen füllen und im Wasserbad bei etwa 125 Grad eine halbe Stunde im Ofen lassen. Auskühlen lassen, mit braunem Zucker oder Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder dem Grill karamellisieren.

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*