

art / *cooking*
DIE KOCHSCHULE DER BESONDEREN ART



**Carpaccio Roulade mit Basilikumpesto und Mozzarella
auf Dörrtomate mit Spinatsalat**



Zutaten:
Rinderfilets
Tomaten
Grobes Salz
Olivenöl
Pfeffer
Basilikum
Nüsse
Parmesan
Blattspinat
Balsamico

Aus Basilikum, geriebenen Nüssen (Pinienkerne, Walnüsse, o.ä.), geriebenen Parmesan und Olivenöl ein cremiges Pesto mixen (mit dem Stabmixer). Das Rinderfilet der Länge nach dünn aufklappen, mit dem Pesto bestreichen, in einer Frischhaltefolie einrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen. Die Tomaten halbieren, mit groben Salz bestreuen, etwas Olivenöl darüber träufeln und im Rohr bei 90 Grad einige Minuten antrocknen lassen. Den Blattspinat grob hacken und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico marinieren. Den Salat am Teller anrichten, eine halbe getrocknete Tomate darauf legen. Auf die Tomate eine Scheibe Mozzarella legen. Die angefrorene Carpaccio Roulade hauchdünn aufschneiden und auf den Mozzarella legen. Mit Balsamico, groben Salz und frisch geriebenen Pfeffer dekorieren.



Kräutersalat mit Rindfleischstreifen im Pizzabrotbecher

Zutaten:

Rinderfiletspitzen
Salz, Chili & Knoblauch
Olivenöl

Pizzabecher:

500 g Universalmehl
1 TL Öl
Trockengerm
2 EL Zucker
Wasser

Salz

Salat:

Blattspinat
Kerbel
Basilikum

Dressing:

2 EL Erdnusscreme
2 EL Balsamico
1 Schuß Sherryessig
Wasser



Für den Pizzabecher Mehl, Öl, Salz, Zucker, Trockengerm und Wasser zu einem Teig verarbeiten, auf Muffinformen stülpen. Bei 225 Grad 8-10 Minuten backen, dass Teigbecher entstehen. In diese Blattspinat, Kerbel und Basilikum (grob gehackt) einfüllen. Aus Erdnusscreme, Balsamico, Sherryessig und etwas Wasser das Dressing mixen. Die Rinderfiletspitzen in Streifen schneiden, mit Chili, Salz und Knoblauch marinieren und ganz kurz scharf anbraten. Salat mit dem Dressing marinieren, Filetstreifen darauf legen, servieren.

In Balsamico mariniertes Rinder Tartar mit Schwarzbrotchips und Dijonsenf-Gurken

Zutaten:

Rinderfilet
Kerbel
Frühlingszwiebel
Grüner Chili
Balsamico
Sweet Chili Sauce
Gurke
Dijonsenf
Salz
Sherryessig
Olivenöl
Schwarzbrot



Rinderfilet fein hacken. Kerbel und Frühlingszwiebel fein hacken und untermengen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer, gehacktem grünen Chili und Sweet Chilli Sauce marinieren. Das Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl einstreichen und im Backrohr kurz antoasten. In der Zwischenzeit die Gurken mit einem Julienneschneider in dünne Streifen („Gurkenspaghetti“) schneiden und mit Dijonsenf, Sherryessig und Salz marinieren. Die Dijonsenf-Gurken mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und in die Tellermitte setzen. Das getoastete Brot mit Knoblauch einreiben und auf die Gurkenkugeln legen. Tartar ebenfalls in Kugelform auf die Brotchips setzen. Dekorieren und servieren.



Vietnamesische Suppe Pho / Hanoisuppe oder 24 Stunden Suppe

Zutaten für ca. 3 Liter Suppe:

3-4 Markknochen
1 Ochsenschwanz
500 g Suppenfleisch (z.B. Brustkern)
ca. 100 g Ingwerknolle
1 große Zwiebel
5 Knoblauchzehen
1 Möhre
1 Lauchstange
1-2 frische Chilischoten
1 EL Pfefferkörner
1/2 TL Pimentkörner
1 Stück Macis oder 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
1 Zimtstange
3 ganze Sternanis
2 Nelken
4-6 EL Nuoc Mam (vietnamesische Fischsauce)



Zum Servieren pro Person:

30 g Rinderfilet
1 Frühlingszwiebel
Limettenscheiben
frischer Koriander & Minze
Salatblätter
Gurkenscheiben
Chili

Mit den Markknochen einen großen Suppentopf auslegen. Darauf die Ochsenschwanzstücke und das Suppenfleisch schichten. Ingwer in Scheiben schneiden, die ungeschälte Zwiebel grob hacken. Karotten und Lauchstange zerkleinern. Das Gemüse und sämtliche Gewürze in den Topf geben. Mit vier Litern Wasser auffüllen und mit Fischsauce würzen.

Suppe circa 4-5 Stunden langsam kochen. Anschließend die Suppe abseihen.

Die Suppe kalt stellen. Am nächsten Tag lässt sie sich einfach entfetten, weil das Fett als feste Schicht an der Oberfläche erstarrt ist und sich ganz leicht abheben lässt.



Nuoc-Mam-Dip:

- 5 EL Nuoc Mam
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 1-2 Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- Korianderblätter

Sojakeime und in Streifen geschnittene Gurke rund um die Nudeln anordnen. Für den Nuoc-Mam-Dip alle Zutaten fein zerkleinern und miteinander verrühren und zur Suppe reichen.



Schweinsfilet mit Speck umwickelt im Kartoffelmantel mit gebratenen Rucola



Zutaten:
Schweinsfilet
Speck
Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Kümmel
Rucola
Cherrytomaten

Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und kurz scharf anbraten. Im Anschluss in Speck einwickeln. Kartoffeln im Dampfgarer oder am Herd garen, schälen und raspeln. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Bogen Backpapier die Kartoffelmasse aufschütten. Das in Speck gehüllte Schweinsfilet auf die Kartoffelmasse legen und zu einer Rolle zusammenrollen. Im Backrohr bei ca. 140 Grad rund 1 Stunde fertig garen.

Den Rucola kurz in Olivenöl anbraten, Cherrytomaten begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Filetrolle in Scheiben aufschneiden und mit dem gebratenen Rucola servieren.



Filet Mignons mit Tigergarnele gefüllt auf schwarzer Bohnensauce und Strohkartoffeln



Zutaten:

Filet Mignon
Garnelen
Kartoffeln
Schwarze Bohnen (über Nacht einweichen)
Zwiebel
Kreuzkümmel
Tomatenmark
Salz
Koriander
Petersilie

Filets einschneiden sodass kleine Taschen entstehen. In je eine Tasche eine Tigergarnele einfüllen. Das Fleisch kurz scharf anbraten und im Backrohr langsam (ca. 10 Minuten bei 110 Grad) fertig garen.

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Das Einweichwasser wegkochen. Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl oder Butterschmalz anschwitzen lassen. Bohnen beifügen und mit Kreuzkümmel, Tomatenmark, und ev. Chili würzen. Mit Wasser einkochen lassen bis die Bohnen weich sind. Erst am Ende salzen und mit frisch gehacktem Koriandergrün und Petersilie würzen und garnieren.

Für die Strohkartoffel Kartoffel ganz dünn in Streifen schneiden. In der Friteuse kurz einmal in heißem Öl blanchieren. Abtropfen lassen. Ein zweites mal frittieren, bis die Kartoffeln braun und knusprig sind.

Die Filets mit dem Kartoffelstroh und den schwarzen Bohnen servieren.



In Chiliöl gekochtes Lammsteak mit Rosmarin-Apfel Chutney und grünem Baguette

Zutaten:

Lammfilet
Olivenöl
Äpfel
Zwiebel
Reisessig
Zucker
Chili
Baguette
Pesto



Das Lammfilet mit Salz würzen und kurz scharf anbraten.

Olivenöl erhitzen und eine getrocknete Chili ins Öl zufügen. Das Lammfilet nun langsam bei nur rund 60 Grad (auf kleiner Stufe – das Öl ist nur so heiß, dass man sich mit den Fingern nicht verbrennt, wenn man hineingreift!) gar kochen.

Für das Apfel-Chutney Äpfel entkernen und mit dem Parisiennestecker aus den Äpfeln kleine Kugeln austechen. Den restlichen Apfel klein schneiden. Zwiebel würfelig schneiden. Apfel und Zwiebel mit gehackter Chili und einem Gemisch aus Reisessig, Zucker und Wasser zu einem Chutney einköcheln lassen. Zuletzt auch die kleinen Apfelkugelchen begeben bis auch diese gar sind.

Baguette der Länge nach in Scheiben schneiden und mit Basilikumpesto bestreichen. Im Backrohr antoasten. Auf das grüne Baguette das Apfel-Zwiebelchutney in der Mitte aufsetzen und darauf das in Scheiben geschnittene Lammfilet servieren.



In Rotwein pochiertes Rinderfilet in Selleriecreme mit überbackenen Antipasta-Kartoffeln



Zutaten:

Wurzelgemüse
Knoblauch
Zwiebel
Sellerie
Muskatnuss
Eidotter
Obers
Salz
Kartoffeln
Paprika bunt
Parmesan
Petersilie
Rotwein
Rindersteak (Beefsteak)

Für die Selleriecreme den Sellerie in kleine Stücke schneiden und im Dampfgarer oder Dämpfeinsatz garen. Dann stampfen, mit Salz und Muskatnuss würzen, Eidotter einrühren und mit Obers cremig rühren.

Für die Antipasta Kartoffeln große Kartoffeln halbieren und im Rohr bei 220 Grad ca. 40 Minuten backen und dann aushöhlen. Paprika anbraten bzw. im Rohr braten bis die Haut Blasen wirft. Paprika enthäuten und in kleine Stücke schneiden, Mit der ausgehöhlten Kartoffelmasse, Knoblauch und gehackter Petersilie eine Masse herstellen. Diese in die ausgehöhlten Kartoffeln einfüllen, mit Parmesan bestreuen und im Rohr überbacken.

Für das Rindersteak das Wurzelgemüse in Rotwein auskochen. Im Anschluss das Steak langsam im Rotweinsud gar pochiern. In Scheiben aufschneiden und mit den Antipasta Kartoffeln auf der Selleriecreme servieren.



Bratäpfel im Teigmantel in der Karamellsuppe



Zutaten:

Äpfel
Zucker
Zimt
Blätterteig
Eier
½ Liter Milch

Mit einem Parisienneausstecher Stiel und Ansatz der Bratäpfel entfernen. Die Äpfel anritzen und im Rohr ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen. Blätterteig in Quadrate schneiden, Äpfel reichlich mit Zimt und Zucker

würzen und in den Blätterteig einpacken. Mit Ei einstreichen und auf Backpapier setzen. Im Rohr bei 180 Grad rund 35 Minuten goldbraun backen.

Für die Karamellsuppe 4 EL Zucker karamellisieren lassen. 4 Eidotter abklären (Dotter und Eiweiß trennen). Die Temperatur des karamellisierten Zucker durch Zugabe von etwas Wasser herunterkühlen. Mit einem Teil der Milch aufgießen. Eidotter und restliche Milch aufschlagen und in Karamellmilch einrühren bis eine cremige Suppe entsteht.

Die gebackenen Bratäpfel in der Karamellsuppe servieren.

