



**SIEGENER
KOCHSCHULE**

Kochkurs

Steak Tasting

„Bekannte und unbekannte Teile“

25. September 2019

Vorspeise

Farmersalat

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|--------------------------------------|
| 200g | Karotten |
| 100g | Knollensellerie |
| 60g | Porree |
| 4 EL | Mayonnaise |
| 2 EL | Joghurt |
| 2 EL | Zitronensaft |
| ½ TL | Senf |
| | Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Sellerie und Karotten putzen, schälen, raspeln und mit Zitronensaft vermengen. Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und Senf zu einer Crème verrühren. Crème zu dem Gemüse geben und alles vermischen. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Vorspeise

Ceasarsalat

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 200g | Römersalat |
| 70g | Parmesan |
| 4 EL | Crème fraîche |
| 2 EL | Butter |
| 2 EL | Schmand |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 1 TL | Dijonsenf |
| 2 Scheiben | Toastbrot |
| 3 | Sardellenfilet |
| 1 | Ei |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer |

Zubereitung

20g Parmesan fein reiben und die restlichen 50g mit einem Sparschäler in große dünne Scheiben schneiden. Römersalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sardellen fein hacken oder mit etwas Zitronensaft fein pürieren. Knoblauch klein hacken. Ei, Schmand, Crème fraîche, Knoblauchzehe, Dijonsenf und geriebenen Parmesan mit einem Mixstab pürieren. Sonnenblumenöl langsam in das Püree reintröpfeln lassen. Währenddessen immer weiter rühren und den Mixstab von unten nach oben langsam hoch ziehen bis das Püree dicklich wird. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Rand der Toastbrotsscheiben wegschneiden und das Innere in Würfel schneiden. Eine Pfanne leicht erhitzen und Butter hineingeben. Wenn die Butter geschmolzen ist und langsam Blasen bildet, Brotwürfel hingeben und goldbraun zu Croûtons backen. Salat auf einem Teller verteilen, Dressing darüber geben. Parmesanhobel und Brotcroûtons darüber streuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Entrecôte, T- Bonesteak und Krone vom Iberico Schwein

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|----------------------------|
| 400g | Krone vom Iberico Schwein |
| 400g | Entrecote |
| 1 | T-Bonesteak (ca. 600-700g) |

Die Angabe von den Fleischsorten ist pro Fleischsorte für 4 Personen.

Zubereitung

Entrecôte und T-Bone Steak wird im Ganzen gebraten. Je nach Größe vom Entrecôte Fleisch halbieren - jedoch nicht mit der Faser, sondern immer entgegen gesetzt schneiden.

Bei dem Kronenstück immer neben dem Knochen schneiden und das Ganze in 4 gleichgroße Koteletts teilen. Je nach Belieben erst marinieren und 1 Tag durchziehen lassen oder natur anbraten und danach die Marinade verteilen.

Entrecote anbraten und bei 80 Grad Umluft ca. 2-3 Stunden im Ofen lassen.

T-Bone Steak anbraten und bei 80 Grad Umluft ca. 1 Stunde im Ofen lassen.

Kronensteak anbraten und bei 80 Grad Umluft ca. 1 Stunde im Ofen lassen.

Alle Zeiten können von Ofen zu Ofen abweichen. Gründe hierfür können die Ungenauigkeiten der Öfen, Temperaturschwankungen oder das Fleischgewicht sein.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: schwer

Hauptgang

Whiskey-Honig-Senfmarinade

für 8 Personen

Zutaten

| | |
|---------|-------------------------|
| 75ml | Ketchup |
| 50ml | „Jack Daniels“ Whiskey |
| 3 EL | Sojasoße |
| 2 EL | Rotweinessig |
| 2 EL | Honig |
| 1 TL | Rauchsalz |
| 1 TL | Senfkörner |
| ½ TL | Kreuzkümmel |
| ½ TL | Koriander |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| ½ | Chilischote |
| | Schwarzer Pfefferschrot |

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren. Fleisch in eine Schüssel geben, mit Marinade übergießen und leicht einmassieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Meersalz-Kräutermarinade

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|----------|-------------------|
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 4 Zweige | glatte Petersilie |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 2 Zweige | Thymian |
| 2 Zweige | Salbei |
| 2 EL | Meersalz |
| | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Alle Kräuter waschen und abtupfen. Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken. Petersilie und Salbei in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten vermischen und leicht in das Fleisch einmassieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Mediterrane Kartoffelsäckchen

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 600g | Drillinge |
| je ½ Bund | Rosmarin und Thymian |
| je ½ Bund | Petersilie und Schnittlauch gehackt |
| je ½ Glas | Schwarze und grüne Oliven |
| 2 EL | Knoblauchöl |
| | Olivenöl, Salz, Pfeffer, (Alufolie) |

Zubereitung

Drillinge waschen und in einen Topf geben. Drillinge in Salzwasser ca. 20 Minuten bissfest kochen und in kaltem Wasser runterkühlen. Auf ein Stück Alufolie mittig 2-3 Kartoffeln legen. Etwas salzen und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darauf legen. Ein paar Tropfen Knoblauchöl darüber gießen. Nach Belieben gemischten Oliven und gehackte Kräuter auf der Folie verteilen. Alufolie nach oben hin zu machen und die kleinen Pakete im Ofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten erhitzen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Gefüllte Champignons

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|------------------|
| 400g | Champignons |
| 2 | Zwiebeln |
| 150g | Emmenthaler |
| 1 EL | Gehackte Kräuter |
| 1 EL | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Bei den Champignons den Stiel rausbrechen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den gehackten Champignon Stielen glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Emmenthaler reiben und mit den Kräutern in die Zwiebelmasse geben. Champignons damit füllen und auf einen Backblech 20 min bei 160g backen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Fetakäse in Alufolie

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|---------|-------------------------|
| 2x200g | Fetakäse |
| 2 | Tomaten |
| 1 | Zwiebel |
| 2 EL | Oliven schwarz und grün |
| 1 Zweig | Rosmarin |
| | Salz, Pfeffer, Zucker |

Zubereitung

Feta auspacken und etwas abtropfen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Rosmarin in 2 Teile schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Feta in die Mitte der Alufolie legen. Tomaten- und Zwiebelscheiben darauf verteilen. Etwas Salzen und Pfeffern. Oliven und Rosmarin am Schluß darauf legen. Alufolie vorsichtig zumachen und bei 170 Grad 20 Min in den Ofen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Hauptgang

Knoblauchbutter

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|-------------------------|
| 250g | Butter |
| 2 EL | Knoblauchpüree bzw. -öl |
| 2 EL | Schnittlauch gehackt |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Butter bei Zimmertemperatur einige Stunden liegen lassen. Butter sowie den gehackten Schnittlauch und Knoblauchpüree / -öl in einer Rührmaschine vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben kann Knoblauch zum Abschmecken benutzt werden.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Hauptgang

Speckbutter

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|--------------------|
| 250g | Butter |
| 100g | Bacon geschnitten |
| 2 EL | Petersilie gehackt |
| 1 | kleine Zwiebel |
| | Salz, Pfeffer, |

Zubereitung

Butter bei Zimmertemperatur einige Stunden liegen lassen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Bacon fein würfeln. Baconwürfel in einer Pfanne etwas auslassen. Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Zwiebelspeckmischung auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Zwiebelspeckmischung sowie Petersilie in einer Rührmaschine mit der Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dips

Gurken-Senf-Relish

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|--------|-----------------------|
| 300g | Senfgurken |
| 150g | Crème fraîche |
| 2 EL | Zucker |
| 2 EL | weißer Balsamicoessig |
| 1 EL | grober Senf |
| 1 Bund | Dill |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Dill und Senfgurken fein hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dips

BBQ-Soße

für 8 Personen

Zutaten

| | |
|---------|-------------------------|
| 100ml | Wasser |
| 4 EL | Ketchup |
| 4 EL | Tomatenmark |
| 2 EL | Senf (mittelscharf) |
| 2 EL | Worcestersoße |
| 2 EL | Sojasoße |
| 1 EL | Pfeffer (geschrotet) |
| 1 EL | Balsamico (dunkel) |
| 1 EL | Honig |
| 1 Prise | Zimt |
| 1 Prise | Kreuzkümmel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Zwiebel |
| ½ | Zitrone |
| | Currypulver |
| | Paprikapulver |
| | Geräuchertes Salz |
| | Salz, Pfeffer, Olivenöl |

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. Einen Topf leicht erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Zitrone auspressen. Alle Zutaten (außer Curry- und Paprikapulver, Salze, Pfeffer) in den Topf geben. Die Masse anschließend mit Currypulver, Paprikapulver, geräuchertem Salz, Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dips

Cocktail Dip

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|--|
| 200g | Crème fraîche |
| 100g | Ketchup |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 2 EL | Weinbrand |
| 1 TL | Senf |
| 1 TL | Meerrettich |
| ½ | Knoblauchzehe |
| | Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Zitronensaft |

Zubereitung

Knoblauch fein hacken. Crème fraîche, Ketchup, Tomatenmark, Knoblauch, Weinbrand, Senf und Meerrettich miteinander verrühren und mit restlichen Zutaten abschmecken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Dips

Schnittlauch – Sauerrahmdip

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|--------|----------------------|
| 150g | Sauerrahm (10% Fett) |
| 50g | Magerquark |
| ½ Bund | Schnittlauch |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Schnittlauch fein schneiden und mit den anderen Zutaten in einem Gefäß verrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dessert

Schokoladenmuffin

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|------|----------------------|
| 100g | Butter, gewürfelt |
| 90g | Zartbitterkuvertüre |
| 80g | Mehl |
| 70g | Zucker |
| 2 EL | Amaretto |
| 2 | Eier |
| 2 | Eigelb |
| | Butter zum Einfetten |
| | Mehl für Förmchen |

Zubereitung

Eier, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen, Butterwürfel hinzugeben und solange rühren bis Butter ebenfalls geschmolzen ist. Amaretto hinzugeben. Die Masse zum Eiergemisch geben. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Förmchen mit Butter fetten und etwas Mehl in den Förmchen verteilen. Förmchen zu 2/3 mit der Masse füllen, in einen vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft geben und für 8-10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: schwer

Dessert

Baileysparfait

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|-------|---------------|
| 350ml | Sahne |
| 80ml | Baileys |
| 3 EL | Zucker |
| 2 EL | Rum |
| 3 | Eigelb |
| 1 | Vanilleschote |

Zubereitung

Mark aus der Vanilleschote entfernen und zu Eigelb und Zucker geben. Alles zusammen in einer Rührmaschine schaumig schlagen. Die Masse im Wasserbad erhitzen bis sie mindestens 65 Grad hat. Rum und Baileys begeben. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Ei-Baileysmasse heben. Die Masse in kleine Gläser füllen und ca. 5h in den Tiefkühlschrank stellen. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank raus nehmen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten + 5 Stunden Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: mittel