

Die beliebte, orientalische Spezialität für eine Creme aus pürierten Kichererbsen.

Zutaten:

- 400g Kichererbsen Dose
- 100ml Tahina
- 1/2 TL Piment d'espelette
- 1 TL Cumin
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

Die Kichererbsen abschütten und den Saft auffangen.

Alle Zutaten bis auf den Saft in einen Mixer geben und fein pürieren.

Sollte die Konsistenz der Creme zu fest sein, nach und nach etwas vom Saft zugeben bis alles schön cremig ist.

Auf einem Teller anrichten, eine Kule in der Mitte formen und etwas Olivenöl zugeben.

Mit Korianderblättern und dem Paprikapulver garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Tiramisu mal anders, hier unser Rezept für eine Besondere Variante.

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Mascarpone
- 100g Löffelbiskuit
- 2 Orangen
- 200g Himbeeren
- 200g Zucker
- 3 Espresso
- 2cl Amaretto
- 2cl Orangenlikör
- 1 El Kakaopulver
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Himbeeren mit 100g Zucker in einem Topf kurz aufkochen und in einem Mixer fein pürieren.

Anschließend die Sauce durch ein Sieb streichen und in Gläschen verteilen.

Mascarpone mit Orangenlikör, Zucker, Orangenabrieb und Saft der Orangen vermischen.

Gelatine einweichen und mit etwas Wasser schmelzen.

Die aufgelöste Gelantine in die Mascarpone rühren.

Espresso und Amaretto vermischen und Löffelbiskuits darin tauchen.

Mit der Mascarponecreme beginnend, abwechseln Creme und Biskuit in die Gläschen schichten und mit Creme abschließen.

Die Creme mit Kakaopulver bestreuen und 2h kalt stellen.

Guten Appetit und viel Spaß mit dieser Tiramisu Variante aus unserem Kochkurs - italienische Küche!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Ein Rezept aus unserem Kochkurs Mamma Mia - italienische Küche

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsbeinscheiben
- 200g Möhren
- 100g Lauch
- 100g Knollensellerie
- 2 Bio Zitronen
- 3 El Tomatenmark
- 200ml Rotwein
- Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Schalotten
- Pflanzenöl zum anbraten
- ½ Bund Blattpetersilie
- 400g Polenta
- 1l Fleisch oder Gemüsebrühe
- Salz
- Muskatnuss
- 1 El Mehl
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Kalbsbeinscheiben etwas mehlieren und in einem großen Bräter scharf anbraten.

Gemüse waschen, schälen und in Haselnuss große Würfel schneiden.

Die Beinscheiben herausnehmen und das Gemüse anbraten.

Tomatenmark in den Topf geben und dieses kurz mit braten, sobald sich ein leichter Ansatz gebildet hat, wird das Gemüse mit Rotwein abgelöscht und so lange gerührt bis sich der Bratensatz gelöst hat.

Die Beinscheiben zurück in den Topf geben und mit Brühe bedecken.

Das Fleisch ca. 2 Stunden langsam köcheln lassen bis es weich ist.

Für die Polenta ca. 500ml Brühe mit Salz, Muskatnuss und gehacktem Thymian würzen und zum Kochen bringen.

Polenta Grieß einrühren, Hitze Reduzieren und ca. 3 Minuten rühren.

Am Garzeitende der Polente noch einen Stich Butter hinzugeben.

Petersilie mit Zitronenschale, Salz dem Knoblauch und etwas Olivenöl in einem Mixer kurz mixen und später zum Ossobuco reichen.

Guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Schnelles und einfaches Ciabatta Rezept aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 20g Frischhefe
- 400ml warmes Wasser
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Hefe, 2 TL Salz und 2 TL Olivenöl in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 45 Minuten gehen lassen.

Brote formen und bei 200°C ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Das Brot auskühlen lassen und genießen.

Optional kann man dem Teig Oliven oder getrocknete Tomaten zugeben.

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Eine fruchtige Tomatensuppe die mit etwas Sahne zur Cremesuppe wird.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g San Marzano Tomaten frisch oder aus der Dose
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Stiele Basilikum
- Etwas Weißwein
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Schalotten und Knoblauch schälen und in etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Mit etwas Weißwein ablöschen, die Tomaten und optional die Sahne zugeben.

Nach ca. 10 Minuten kann die Suppe abgeschmeckt und gemixt werden.

Zum Servieren die Suppe in den Teller geben und mit etwas Basilikum garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit und gutes Gelingen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Leckere, hausgemachte Nudeln mit einer saftigen Füllung.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Semola
- 500g Garnelen ohne Schale
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika

- 1 grüne Paprika
- 5 Bio Eier gr. M
- ½ Bund Blattpetersilie
- 50ml Olivenöl
- Salz
- Muskatnuss
- 50g Butter
- 150ml Sahne
- 2 EL Wermut

Zubereitung:

Semola mit 4 Eiern etwas Salz, Muskatnuss und 2 EL Olivenöl zu einem Glatten, leicht feuchten Teig vermischen und 5 min. kneten.

Den Teig anschließend in Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Die Garnelen putzen und vom Darm befreien.

Anschließend die Garnelen mit der Sahne, etwas Salz und dem Wermut in einem Küchenkutter oder Standmixer zu einer cremigen Farce mixen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Sobald der Teig eine entsprechende Ruhepause hatte, diesen mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine in ca. 2 mm starke Bahnen ausrollen.

Eine Hälfte des Teiges dünn mit Ei bestreichen und die Garnelenfüllung mit ca. 2 cm Abstand auf die Teigbahn spritzen.

Die andere Hälfte des Teiges darüberlegen und vorsichtig die Luft heraus drücken.

Die Ravioli nun mit einem Ausstecher ausstechen und auf ein mehliertes Backblech zur Seite legen.

Den Backofen auf 250°C Vorheizen, Paprika vierteln und mit etwas Olivenöl bestrichen und leicht gesalzen auf ein Backblech legen.

Die Paprika für ca. 5 min. in den Backofen schieben bis sie gar ist.

Der noch heißen Paprika die Haut abziehen.

Die Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 3-4 min. Kochen, bis diese al dente sind.

Eine Große Pfanne aufstellen und die Butter darin schmelzen.

Gehackte Petersilie und etwas Kochwasser zur Butter zugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Ravioli Kurz durch die Buttersauce schwenken und mit der Ofenpaprika anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Dies ist ein Rezept aus unserem Kochkurs [Mamma Mia – italienische Küche](#).

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für eine Mandel Panna Cotta mit Cantuccini.

Zutaten:

- 1 Liter Sahne
- 50ml Amaretto
- 7 Blatt Gelatine
- 100g Zucker
- 150g Mandeln gehobelt
- 200g Mandeln ganz
- 120g Butter
- ½ Pack Backpulver
- 400g Mehl
- 200g Zucker
- 2 Pack Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Flasche Bittermandel Aroma oder 20ml Amaretto

Zubereitung:

Die gehobelten Mandeln rösten, mit der Sahne, Zucker und dem Amaretto aufkochen und ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne durch ein Sieb gießen und anschließend die Gelatine darin auflösen.

Die Panna Cotta in ein Gefäß abfüllen und für ca. 4 Stunden kühl stellen.

Für die Cantuccini die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig mit den Händen verkneten.

Zwei Baquetteartige leibe Formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180°C für 25 Minuten Backen.

Herausnehmen, auskühlen lassen und vorsichtig schneiden.

Das ganze nochmal bei 180°C für ca. 10- 15 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Safranrisotto mit gebratener Garnele.

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 100g Risottoreis/Aborio
- 70ml Weißwein
- 60g Butter
- 2g Safran
- 200ml Gemüsebrühe
- 90g geriebener Parmesan
- 200g Garnelen

Zubereitung:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen.

Danach mit dem Weißwein ablöschen, ein reduzieren lassen und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen, den Safran dazu geben.

Unter ständigem rühren das Risotto ca. 15 Minuten kochen lassen und immer mit etwas Gemüsebrühe auf füllen.

Den geriebenen Parmesan dazu geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusätzlich kann noch ein kaltes Stück Butter mit eingerührt werden.

Die Garnelen schälen, den Darm heraus nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Knoblauch, Chilli und Thymian anbraten.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Portweinschalotten, eine ideale Beilage zu geschmortem oder rosa gebratenem Fleisch.

Zutaten:

- 500g Schalotten
- 300ml Portwein rot
- 300ml Rotwein trocken
- 80g Zucker
- 2 Stck Nelken
- 1/2 Zimtstange
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Butter
- Etwas Salz und grober Pfeffer

Zubereitung:

Den Zucker in einem weiten Topf karamellisieren lassen.

Portwein und Rotwein zugeben.

Den Karamell auflösen.

Die Schalotten und die Gewürze zugeben und köcheln lassen bis die Zwiebeln gar sind sowie die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Am Garzeitende die kalte Butter hinzugeben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für leckere Béchamelkartoffeln aus dem Kochkurs Omas Küche:

Zutaten:

- 10 kleine Kartoffeln
- 1 EL Kümmel
- 40g Butter
- 40g Mehl
- 3 El Schalottenwürfel
- 500ml Brühe
- 500ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel kochen.

Kartoffeln abschütten und pellen.

Die Butter in einen Topf geben und die Schalotten glasig dünsten.

Das Mehl zugeben und eine Mehlschwitze herstellen.

Nun die Brühe und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen unter stetigen Rühren aufkochen.

Die Sauce etwa 5 Minuten unter rühren durchkochen um den Mehlgeschmack auszukochen.

Die gepellten Kartoffel zugeben und in der Sauce warm werden lassen.

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Auf Wunsch mit gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82