

Sommerrollen mit Erdnuss-Dip

20 stk. Garnelen, gekocht

20 Reispapierblätter, □ 22cm

100g Reismudeln (Glasnudeln)

3 El Fischsauce

2 Thaichili

1 Bund Minze

1 Bund Koriander

1 Kopfsalat

Salz

1 Glas Erdnussbutter

3 El Sojasauce

2 Limetten

½ TL Chinesisches 5 Gewürze Pulver

Zubereitung:

Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben, topf vom Herd ziehen und Nudeln ca. 2min. einweichen. Den Kaisergranat Putzen und mit Gehackter Chili, Fischsauce, 5 Gewürze Pulver, Limettensaft und etwas Salz würzen. Kopfsalat waschen und Blätter abtrocknen. Das Reispapier kurz in lauwarmem Wasser einweichen. Das Reispapier nun mit Salat, Koriander, Minze, Kaisergranat und Glasnudeln füllen und einrollen. Die Erdnussbutter mit etwas Sojasauce und Wasser vorsichtig in einem Topf erwärmen und zu einem Dip verrühren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Serrano Croquetas

200g Serranoschinken gewürfelt
3 EL Butter
35g Mehl 405
360ml Milch
Ei, Mehl, Paniermehl

Den Serranoschinken in einem Topf anbraten. Danach die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Danach das Mehl hinzufügen und die Mehlschwitze leicht anrösten. Die Milch nach und nach unter rühren hinzufügen bis ein Dickflüssiger Brei entsteht. Der sich leicht vom Boden lösen lässt. Danach den Teig abkühlen lassen und formen.
Danach wird es paniert & frittiert.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Schokoladensoße

300g Zartbitterschokolade
200g Sahne
100g Milch
50g Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen. Schokolade hacken und in den Topf geben, 5 Minuten warten, durchrühren und servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Schnelles Baguette

Ergibt 2 Baguettes mittlerer Größe

12g Hefe

300ml Wasser

1 Prise Zucker

380g Weizenmehl 550er

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen. Hierbei ist es wichtig, dass das Wasser Warm ist, dennoch nicht heißer als 30 Grad, da die Hefe sonst nicht mehr arbeiten kann. Mehl und Salz hinzufügen und die Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchrühren, bis sie vollständig verbunden sind. Achtung, der Teig erscheint sehr flüssig... das ist aber richtig so. Den Teig abdecken und für 1 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig vorsichtig darauf schütten, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl. Teile den Teig mit einer Teigkarte in 2 gleichgroße Portionen ein. Drehe Die Baguettes um etwa eine halbe Umdrehung ein, lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten. Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen. Zum Erkalten auf einen Rost legen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Saiblings Tatar

Zutaten:

1 Saibling

Dill

Salz

Pfeffer

2 Schalotten

2 El Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

Den Saibling unter fließend kaltem Wasser abspülen und filetieren.

Die Gräten mit einer Pinzette oder einer Grätenzange vorsichtig ziehen, die Filets von der Haut abziehen und fein hacken.

Schalotten schälen und in Feine Würfel schneiden.

Den Saibling mit Schalotten, gehacktem Knoblauch, Dill, Olivenöl und etwas Salz marinieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rucola Pesto

Zutaten:

300 g Rucola

60 g Kürbiskerne

60 g geriebener Parmesan

Salz & Pfeffer

Pflanzenöl

Knoblauch

Zubereitung:

Für das Pesto den Rucola waschen und trockenschleudern. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten.

In einem Standmixer oder mit dem Pürierstab zunächst eine kleine Menge Rucola,

2 Knoblauchzehen, geröstete Kürbiskerne, Salz, Pflanzenöl und den 60 g Parmesan pürieren.

Nach und nach Öl und den restlichen Rucola dazugeben, bis eine geschmeidige Emulsion entsteht (nicht zu trocken oder zu ölig).

Nochmals mit Salz & Parmesan abschmecken und bereitstellen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Röstkartoffeln

800g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffel kochen und schälen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, nun die Zwiebelstreifen dazu geben und etwas weiter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rosmarinkartoffeln und Ofenpaprika

Zutaten für 4 Personen:

400g kleine Kartoffeln

2 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen

6 Paprikas

Olivenöl

Meersalz

100g Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und vierteln, die Paprika vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Kartoffeln und die Paprika nun mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Salz, Butter und etwas Pfeffer marinieren und bei 160°C ca. 30 min. im Ofen backen.

Pulposalat mit Oliven, Petersilie und Salatbouquet

1 Kopf Lollo Rosso Salat oder Frisée Salat
1 Pulpo oder 10 Calamaretti
1 Bund Staudensellerie
250g Cocktailtomaten
250g marinierte Oliven
Knoblauch
Salz & Pfeffer
Lorbeerblatt & Wacholderbeeren
weißer Balsamico Essig
Zucker
8 Zitronen
1 Bund Petersilie glatt

Zubereitung:

Großen Topf mit Wasser, Salz, Zucker, Essig, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zum Kochen bringen. Währenddessen den Pulpo putzen und ins kochende Wasser geben und ca. 25-30 min köcheln lassen. Anschließend den Pulpo und lauwarmem Wasser mit einem Einweghandschuh vorsichtig von der lila Haut befreien. Den gewaschenen Pulpo in daumengroße Stücke schneiden. Den Staudensellerie in ca. 2 cm dünne Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten mit einem scharfen Messer vierteln. Die Oliven, den Knoblauch und die Petersilie grob hacken. Den Pulpo, die Oliven, den Knoblauch mit der Petersilie & den Staudensellerie mit etwas Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer & geräuchertem Paprikapulver marinieren.

Die Cocktailtomaten werden später auf dem Teller mit angerichtet.

Den Salat waschen und putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen und einmal durch guten weißen Balsamicoessig ziehen.

Servieren:

In der Mitte des Tellers einen guten Löffel Pulposalat setzen und mit den Cocktailtomaten garnieren. Das Salatbouquet nebendran setzen und auf den Pulposalat noch ein wenig glatte Petersilie legen.

Pulled Salmon im Brioche Bun

Zutaten für 4-6 Burger:

- 1 Seite Lachs
- 2 El Magic Dust
- 1 El Grobes Meersalz
- 2 Limetten

Zubereitung:

Den Lachs am besten auf einer Gewässerten Holzplanke indirekt grillen, bis auf der Oberfläche langsam Eiweiß austritt. Nun ist der Lachs gar und kann gezupft werden.

Brioche Burger Buns

Zutaten für 6 Brötchen:

- 200 ml Milch
- 60g Butter
- 500g Mehl Type 550
- 10g Trockenhefe
- 10g Meersalz
- 2 Eier
- 20g Zucker

Zubereitung:

Zucker, Hefe und etwas Milch mischen und ein paar Minuten stehen lassen.

Flüssige in Feste Zutaten mischen und gut Kneten. Den Teig in 5-6 gleich große Kugeln formen leicht andrücken und für 45-60min ruhen lassen.

Die Buns mit dem Restlichen Ei bepinseln und bei 210°C 12-13 min Backen. Dabei eine Schale Wasser in den Ofen stellen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82