

Teig:

4 Eier

180g Zucker

1 Pr. Vanille

140g Hartweizengrieß

100g Mehl

1 Pack Backpulver

100 ml Öl

250 g Joghurt

Zum Tränken:

200g Zucker

350ml Wasser

1 TL Zitronensaft

Garnitur:

gehackte Pistazien

Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Den Ofen auf 170 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Eier, den Zucker, und die gemahlene Vanille schaumig schlagen, Öl, Joghurt und Gries zugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver durch ein feines Sieb geben und unterheben. Den Teig in den Backrahmen geben und für ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Zucker und das Wasser für die Tränke in einen Topf geben und 5 Minuten kochen. Anschließend vom Herd nehmen, den Zitronen Saft dazu geben und abkühlen lassen.

Den noch heißen Kuchen mit der Tränke übergießen, Erkalten lassen und mit Pistazien bestreuen. Dazu kann man gut Mascarpone mit Honig reichen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept Pasta Teig:

450g Semola

155g Eigelb

100g Vollei

½ EL Olivenöl

½ EL Wasser

Für den Teig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Oliven dazu Pesto und geröstete Pinienkerne

Pastateig:

450g Semola

155g Eigelb

100g Vollei

½ EL Olivenöl

½ EL Wasser

Für den Teig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.

Füllung:

500g Ricotta

200g getrocknete Tomaten

100g Oliven

Alle Zutaten im Thermomix miteinander mixen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Basilikum Pesto:

250g Basilikum

100ml Pflanzenöl

50ml Olivenöl

25g Pinienkerne

100g Parmesan

Salz, Pfeffer, Zucker

Alle Zutaten im Mixer zu einem feinen Pesto mixen. Danach abschmecken.

Olivenöl am Ende hinzufügen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Pinchos de verduras aus dem spanischen Tapas Kochkurs

Zutaten:

4 Auberginen
5 Zucchini
5 Paprikas
300 g Champignons
2 Fenchelknollen
Olivenöl
Salz & Pfeffer
frische Rosmarin- & Thymianzweige
Knoblauch
Holzspieße

Zubereitung:

Gemüse waschen. Die Auberginen und Zucchini der Länge nach halbieren - mit einem Löffel das Kerngehäuse der Zucchini entfernen - und alles in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikas vom Kerngehäuse trennen und in grobe rechteckige Stücke schneiden.

Die Champignons vierteln. Das Fenchelgrün entfernen, vierteln und den Strunk wegschneiden. Die Fenchelviertel in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch mit dem flachen Messer andrücken und von der Schale befreien.

Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig mit Salz, Pfeffer & Olivenöl vermengen und abwechselnd aufspießen. Die Spieße anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Rosmarin- & Thymianzweige zwischen den Handinnenflächen reiben und mit dem angedrückten Knoblauch über den Spießen verteilen.

Bei 175°C ca. 15-20 min im Backofen rösten, mit confierten Kirschtomaten garnieren und

direkt servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Pincho de Pollo

Zutaten

1kg Hähnchenbrust

Spieße

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Öl

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Gewürzen marinieren. Anschließend auf einem Spieß schichten und danach von allen seiten anbraten.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Zutaten:

0,5 Pack Trockenhefe

0,5 TL Zucker

0,5 Cup warmes Wasser

2,25 Cup warmes Mehl

1 TL Salz

1 El Olivenöl

Alle zutaten mit einander vermengen sodass ein schöner teig entsteht. Den Teig für etwa eine stunde ruhen lassen und in 4 Portionen teilen.

Die 4 Teile so formen das Sie in der Pfanne ausgebacken werden können.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Patatas Bravas

1kg fest. Kartoffeln
Backpulver
Salz

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend werden die Kartoffeln in einen Topf mit Salz & Backpulver 5 min gegart.
Danach in reichlich Öl ausbacken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für den legendären Orientalischen New York Cheesecake aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

50 g Butter (flüssig)
200 g Löffelbiskuit (gemahlen)
100 g Butter Weich
900 g Frischkäse
200 g Zucker
40 g Mehl (typ 405)
Tonkabohne
3 EL Orangenblütenwasser
1-2 EL Kurkuma (gemahlen)

Zubereitung:

Für den Boden den Löffelbiskuit mit einem Mixer oder Pürierstab zu Mehl verarbeiten und mit der flüssigen Butter vermengen.

Die Datteln stück für stück hinzugeben und die Masse in einer gefetteten Springform am Boden festdrücken und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die restlichen zutaten mit etwas zitronenabrieb, Tonkabohnen abrieb und 1EL Zitronensaft zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Kuchen im Ofen erst auf 160°C ca. 15 min backen und dann die Hitze auf 125°C reduzieren und weitere 45.50min im Ofen lassen.

Kuchen kaltstellen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Zutaten für 12 Chili-Cheese Moink Balls:

500g Hackfleisch (gemischt)

3 Scheiben Cheddar-Käse

50g Magic Dust

2 Jalapeños

12 Scheiben Bacon

Flüssigen Honig

BBQ-Sauce

Hackfleisch hat die blöde Eigenschaft, dass es ungewürzt ziemlich langweilig schmeckt. Aus diesem Grund nehmen wir Magic Dust.

Um unserer Mischung aus Schweine- und Rinderhack (die Kombination ist der Grund für den Namen: Rind (Mooh) + Schwein (Oink) = Moink).

Nun geht es an die Füllung, die später wunderbar cremig aus den Moink Balls herauslaufen wird. Dazu wird der Cheddar mit den gehackten Jalapeños vermischt.

Kommen wir nun zur Hochzeit von Füllung und Hackfleisch. Mit jeweils etwa 40 Gramm Hackfleisch formen wir 12 runde, flache Scheiben. In die Mitte jeder Scheibe legen wir ein Chili-Cheese-Bällchen und umschließen dieses anschließend vollständig mit dem Hackfleisch.

Achtet darauf, dass wirklich alles dicht verschlossen ist, sonst habt ihr später eine ziemliche Sauerei auf dem Grill.

Zum krönenden Abschluss umwickeln wir jedes Bällchen mit einer Scheibe Speck.

In der Ruhe liegt die Kraft: Damit das Hackfleisch nicht außen verbrennt, während es innen noch roh ist und damit der Käse vollständig schmilzt, grillen wir die Moink Balls bei einer niedrigen Temperatur zwischen 110 und 120 Grad und nicht direkt über der Glut/Flamme.

Grundsätzlich geht das mit jedem Grill. Und um nun wirklich alles aus den Moink Balls rauszuholen, geben wir noch eine Hand voll Räucherspäne mit in die Glut und lassen die Bällchen ordentlich räuchern.

Wir verschließen den Deckel. Nach etwa 20 Minuten sehen wir uns wieder.

Die Moink Balls sind nun fast fertig, aber nur fast. Für den krönenden Abschluss bestreichen wir jedes Bällchen mit einer Soße, die zu gleichen Teilen aus BBQ-Sauce und Honig besteht. Und wir geben ihnen zum Schluss nochmal richtig Hitze (etwa 200 Grad für 5-10 Minuten), damit der Bacon schön kross wird und die aufgetragene BBQ-Sauce leicht karamellisiert.

Mit Gefühl kann man die Moink Balls nun auch mal kurz direkt über der Glut platzieren – aber Vorsicht: Das Fett lässt die Flammen ziemlich schnell hochschießen und die Bällchen können verbrennen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Marinade Jamaican Jerk Chicken

Für die Jamaican Jerk Marinade:

1/2 Bund Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

20 g Ingwer

2 Chili-Schoten

2 Limetten

2 EL Sojasauce

2 Zweige Thymian

1/4 TL Piment

1/4 TL Muskatnuss (frisch gerieben)

1/4 TL Zimt

1/4 TL Pfeffer Symphonie

Alle Zutaten mixen und auf das Chicken geben und für knapp 3-6 Stunden marinieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82