

HERZLICH Willkommen

zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!



Mit Eventkoch
Frank Knöchel

07
JULI

- Hausgebackenes Baguette
- Gegrillter Wrap auf Rucola
- Kräuterfilet vom Schwein
- Buttermilch Pancake

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands **Nr.1** für Küchen mit Granit

BAGUETTE italienische Frischkäsecreme

Zutaten für 2 Baguettes:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 – 3 EL Öl
- 300 ml lauwarme Milch oder lauwarmes Wasser

So wird´s gemacht:

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch/Wasser auflösen und zusammen mit Salz und Öl zum Mehl geben.

Teig ca. 3 – 4 Minuten kneten. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten gehen lassen bei Einstellung Combigaren / Heißluft plus, 30°C, 100 % Feuchte.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu 2 Baguettes formen, auf ein Universalblech legen. Mehrere Male S-förmig einschneiden und abbacken.

Combigaren: Automatik -> Brot -> Baguette -> Backen, ca. 80 – 90 Minuten

Hausgemachte italienische Frischkäsecreme:

Frischkäse mit etwas Sahne cremig rühren, getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken, italienische Kräuter fein hacken, nach Belieben etwas Knoblauch (gepresst o. gehackt)

Alle Zutaten miteinander verrühren ca. 2 h durchziehen lassen

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN



GEGRILLTER LACHS WRAP auf Rucola

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Räucherlachs
- 200 g Creme fraiche
- Honig -Senf
- Rucola
- Pfeffer / Salz
- Dill
- Tortillas Wraps

So wird's gemacht:

In einer Schüssel Creme fraiche, Senf, Honig, Pfeffer und Salz vermischen und zur Seite stellen.

Tortilla Wraps mittig mit der Senf-Creme fraich bestreichen und den Lachs darauflegen. Nun den Wraps über den Lachs schlagen und eine Lasche andrücken. In diese das Rucola oder Salat verteilen und dann die Tortilla stramm zusammenrollen. Das Ende des Wraps mit Olivenöl bestreichen.

Den Wraps auf den indirekten Bereich auf dem Grill platzieren und mit Olivenöl einpinseln. Bei 200° C für 15 Minuten indirekt grillen.

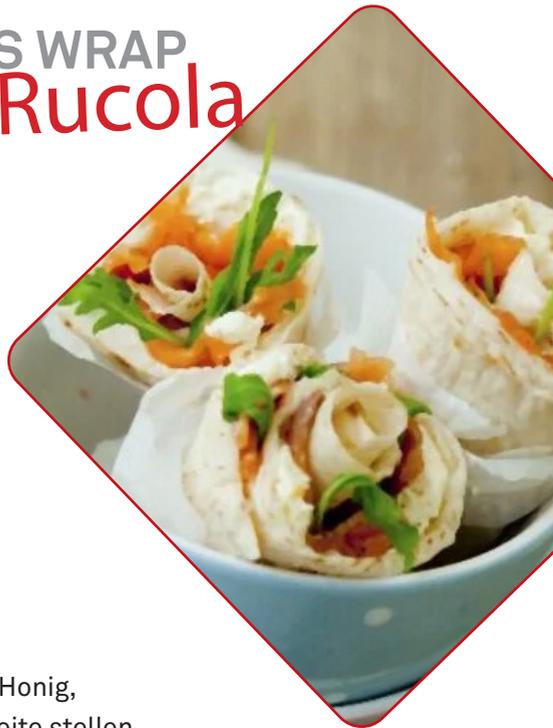
Nun den Wraps kurz bei direkter Hitze bräunen und noch 5 Minuten indirekt ziehen lassen.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT
KÜCHEN



SAUCE HOLLANDAISE mit Weisswein

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Butter
- 3 frische Eigelb (Gr. M)
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- je 3 Stiel(e) Estragon und Kerbel
- 1 Glas Weißwein

So wird's gemacht:

Eigelb mit dem Weißwein im heißen Wasserbad mit den Schneebesen oder mit einem Rührgerätes dickcremig aufschlagen (der Schüsselboden darf nicht zu heiß werden, ansonsten stockt das Eigelb!).

Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Eimasse schlagen, sodass eine sämige Soße entsteht.

Wird die Hollandaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren.
Mit Salz, -Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.



Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

KARTOFFELSTAMPF mit Muskat verfeinert

Zutaten:

- 1 kg Kartoffel - mehlig kochend
- Salz
- 200 ml Milch
- 30 g Butter
- Pfeffer (weiß; frisch gemahlen)
- Muskat

So wird's gemacht:

Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln.

In Salzwasser 20 Minuten kochen.

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren.

Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.



Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

GESCHMOLZENE TOMATEN mit Balsamico

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Kirschtomaten
- 3–4 EL Olivenöl
- 1–1,5 EL brauner Zucker
- 100 ml weißer Balsamico-Essig

So wird's gemacht:

Tomaten zufügen, kurz dünsten. Mit braunem Zucker bestreuen, vorsichtig schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Bei schwacher Hitze 4–5 Minuten köcheln.



Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

SCHWEINEFILET rosa gebraten

Zutaten:

- 2 St. Schweinefilet
- 1 El Butter, Öl oder Butterschmalz
- Salz
- frisch geriebener Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht:

Das Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer Sehnen und Fett entfernen.

In einer Pfanne das Öl, Butter oder Schweineschmalz sehr heiß werden lassen und die Filets darin, rundherum von allen Seiten scharf anbraten ca. 6 – 8 Minuten – so entstehen die Röstaromen.

Danach das Fleisch sofort auf eine Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Alufolie schließen und diese im vorgeheizten Backofen bei rund 80 Grad (Ober-Unterhitze) für gut 30 Minuten ziehen lassen oder mit einem Bratenthermometer auf ca 56° C Kerntemperatur.



Ihr Eventkoch

Frank Knöchel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

BUTTERMILCH PANCAKE

Zutaten für 12 Pancakes:

- 200 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Bourbon Vanillepulver gemahlen (optional)
- 1/4 TL Meersalz
- 2 Großes Ei
- 415 ml Buttermilch
- 2 EL Butter, geschmolzen
- Zusätzlich Butter zum Backen der Pancakes



So wird's gemacht:

1. In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, das Backpulver, die Vanille und das Salz vermischen. Dann in einer zweiten Schüssel das Ei leicht schlagen, die Buttermilch und die geschmolzene Butter unterrühren bis alles gut vermischt ist. Danach die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten mischen und gut umrühren, bis alles noch leicht klumpig ist.
2. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe schmelzen. Man braucht nur soviel Butter, damit der Pfannenboden eingefettet ist.
3. Dann den Teig für 1 Pancake in die Pfanne geben (maximal 50 ml pro Pancake) und in der Pfanne zu einem runden, kleinen Pancake verteilen. Je nach Größe der Pfanne passen auch 2-3 Stück gleichzeitig hinein. Die Pancakes so lange backen, bis es auf der Oberfläche Blasen wirft und die Unterseite goldbraun wird (ca. 3 Minuten). Dann einmal umdrehen und wieder backen bis die Unterseite goldbraun ist (ca. 1 Minute).
4. Mit Ahornsirup oder irgendeinem anderen Topping nach Wahl servieren.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

Kochevents und Catering unter:
<http://www.frank-knoechel.de>

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

BEWERTEN SIE
unser Werksstudio
in Emleben
auf Google!



**Und so
einfach geht's**

- 1** Öffnen Sie einen QR-Code-Scanner oder die Kamera App auf Ihrem Handy
- 2** Scannen Sie den QR-Code
- 3** Schreiben Sie uns Ihre Bewertung
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

