

## Rezepte zum Kochkurs vom 18.11.2011

### *1. Vorspeise (für ca. 10 Personen)*

#### Zitronenhähnchen auf Curry-Risotto mit Pesto

Hähnchenbrust von Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Danach auf Spieße auffädeln. Saft von 4 Zitronen, Chilli und 1 EL Honig vermengen und über die Fleischspieße geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenspieße dazugeben, anbraten, danach auf ein Backblech legen und bei Heißluft 180° C 10 Minuten im Ofen garen. Nach dem Garen salzen und mit Pesto garnieren.

*Pesto: 3 EL Mandelkerne, Öl und frischen Basilikum pürieren. Dabei immer etwas Parmesan und Zitronensaft untermischen. Salzen.*

*Curry-Risotto: 3 EL Olivenöl, 1 Schalotte würfeln und glasig andünsten und Reis dazugeben. Danach mit Fonds aufgießen und ausquellen lassen. Zum Schluss mit Currypulver abschmecken.*

### *2. Vorspeise (für ca. 10 Personen)*

#### Kürbiscremesuppe mit Schinkenspeckstreifen

*Kürbis* schälen und würfeln. Knoblauchzehe(n) dazu geben. 1 Mango schälen und würfeln und dazugeben. 3 Schalotten fein würfeln und ebenfalls dazu geben. Dann alle Zutaten in einem Topf in Öl anschwitzen, ca. mit ¼ l Weißwein ablöschen und mit 1 1/2 l Wasser auffüllen und kochen. Zum Schluss 1 Liter 3,3%ige Milch und etwas Orangensaft dazugeben und pürieren.

*Schinkenspeck* anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schinkenspeck in die Suppe geben und mit Pesto garnieren.

### *3. Hauptspeise (für ca. 10 Personen)*

#### Rinderfilet auf einer Rotweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Vanillekarotten

*Rinderfilet* von Sehnen befreien. In einer mit Öl ausgestrichenen heißen Pfanne das Rinderfilet beidseitig gut anbraten, danach bei 80°C Ofentemperatur und 58°C Kerntemperatur im Backofen fertig garen.

In der Zwischenzeit die *Sauce* bereiten: Dazu werden die abgetrennten Sehnen vom Filet mit den Möhrenscheiben in Öl gut gebraten. Basilikumstengel und eine ungeschälte halbierte Knoblauchzehe dazu geben. Ein Paar Schalotten mit Schale und etwas Porree ebenfalls hinzufügen und mit braten. Immer wieder mit etwas Rotwein auffüllen, so dass 1 Flasche eine schöne sämige Soße ergibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

*Möhren* vierteln und im Dampfgarer entsprechend garen. Danach mit Vanilleschoten verfeinern.

*Rosmarinkartoffeln:* Kartoffeln mit der Schale vierteln. Paprika, Pfeffer, Muskat, Olivenöl und Sojasauce vermischen und damit Kartoffelspalten gut vermengen. Auf ein Backblech geben und bei 200°C Heissluft für 30 Minuten im Ofen backen. Kurz vor Ende mit frischen zerkleinertem Rosmarin bestreuen und servieren.

#### ***4.Dessert (für ca. 10 Personen)***

##### Baileys-Tiramisu mit karamellisierten Früchten (Pomelos)

4 EL Rohrzucker, 750g Mascarpone, 1 Vanilleschote, 1 guter Schuss Baileys und etwas Amaretto gut verrühren. 4 Blatt Gelantine in etwas Bailey quellen, erwärmen bis es gelöst ist und zu der Masse geben. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und in das Tiramisu geben. Danach die Masse im Kühlschrank gut erkalten lassen.

Tortenkekse mit Löffelbiscuit belegen und mit Kaffee anfeuchten. Darauf eine Schicht Tiramisu verteilen. Dies immer wieder abwechselnd wiederholen bis das Tiramisu verbraucht ist.

Rohrzucker in einer Pfanne erwärmen, Salz und Butter dazugeben und schmelzen lassen. Darin die Pomelos karamellisieren und auf das Tiramisu geben. Nougat im Wasserbad schmelzen und als Verzierung über die Pomelos geben.