

HERZLICH

Willkommen

zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!



Mit Eventkoch
Frank Knöchel

21 JUNI

- Backfrisches Baguette
- Lachsfilet/ Gremolata
- Hähnchenbrust mit Parmesankruste
- Schokoladentarte

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

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

BAGUETTE

mit Kräuterfrischkäse

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:

1. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch/Wasser auflösen und zusammen mit Salz und Öl zum Mehl geben.
2. 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.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu 2 Baguettes formen, auf ein Universalblech legen. Mehrere Male s-förmig einschneiden und abbacken

Geräte-Einstellungen Combigaren

Leistung

Einstellung: Automatik -> Brot -> Baguette -> Backen

Programmdauer

80 – 90 Minuten

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

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

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

GREMOLATA

mit Petersilie

Zutaten für 4 Personen:

- 40 g glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 40 ml Olivenöl
- 1 TL Salzflocken

So wird's gemacht:

Die beliebte Kräuter-Würzmischung stammt aus der Lombardei und wird am Ende der Garzeit als Tipping über das zubereitete Gericht gegeben, um die frischen Aromen zu erhalten. Gremolata (auch Gremolata genannt) ist obligatorischer Bestandteil des Ossobuco alla Milanese. Aber auch bei Fischgerichten oder Steaks ist sie ein perfekter Begleiter.

Die klassische Gremolata besteht eigentlich nur aus drei Zutaten: glatte Petersilie, Zitronenabrieb und Knoblauch. Es gibt aber auch in Italien regionale Unterschiede und es werden je nach Verwendungszweck auch weitere Kräuter wie Rosmarin, Salbei und Thymian hinzugefügt, oder auch Orangenabrieb, Sardellen, Peperoncini oder Parmesan.

Wir haben uns jedoch an die klassische Variante gehalten und haben lediglich Olivenöl und Salz hinzugegeben.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

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



MARQUARDT
KÜCHEN

ERBSPÜREE

mit Minze

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stängel Minze
- 1 TL Butter
- 450 g TK-Erbesen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 1 – 2 TL Zitronensaft



So wird's gemacht:

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen und darin den Knoblauch bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten.
2. Dann die noch gefrorenen Erbsen hinzufügen. Die Gemüsebrühe angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Erbsen mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren, den Schmand und die Minze unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

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

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

SPINAT

mit Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spinat
- Kirschtomaten
- Butter/Olivenöl
- Zwiebel
- Knoblauch
- Muskat



So wird´s gemacht:

1. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln glasig werden lassen. Knoblauch dazu und kurz mitbraten.
2. Die halbierten Tomaten zugeben und einige Minuten garen. Zum Schluss den Spinat etwas auseinanderzupfen und zu der Mischung in die Pfanne geben.
3. Alles gut vermengen und nur noch richtig heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

KARTOFFELSTAMPF

Zutaten für 4 Personen:

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



So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln. In Salzwasser 20 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.
2. Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren.
3. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

HÄHNCHENBRUST

mit Parmesankruste

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 150–200 g)
- 2 EL Öl
- 40 g weiche Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig
- 2–3 EL geriebener Parmesan
- 1 Eigelb (Gr. M)
- Knoblauch



So wird's gemacht:

1. Butter, Semmelbrösel, Senf, Honig und Pfeffer verrühren. Parmesan untermengen. Masse auf den Filets leicht andrücken.
2. Eigelb und 1 TL kaltes Wasser verrühren, Kruste damit bestreichen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten bei 180–200 °C backen

Ihr Eventkoch

Frank Knochel

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

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

SCHOKOLADENTARTE mit Vanille Schmand

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 5 Eigelb
- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

Butter und Semmelbrösel für die Form



So wird's gemacht:

1. Butter und Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen lassen. Eigelbe mit 150 g Zucker weißcremig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Alles vorsichtig vermischen und ein Viertel der Masse beiseitestellen.
2. Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Masse einfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei 90 °C – 45 Minuten garen.
3. Den Rest der Schokoladenmasse als Guss auf den noch warmen Kuchen streichen und abkühlen lassen.

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!

