



Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Hausgebackenes Baguette mit Kräuterfrischkäse
- Spargel mit Schinken, gebutterte Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise
- Quarksouffle mit Salat und Schaum von der Heidelbeere



Hausgebackenes Baguette

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 zwei Baguettes formen, auf ein Universalblech legen. Mehrere Male s-förmig einschneiden und backen.

Einstellungen Combigaren:

Automatik -> Brot -> Baguette -> Backen

Dauer: 80-90 Minuten

Zutaten:

Für 2 Baguettes:

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



Spargel mit Sauce Hollandaise

Spargel sorgfältig mit einem Sparschäler oder mit einem speziellen Spargelschäler schälen. Dabei sollte gut darauf geachtet werden, dass die holzige Schale gut abgeschält wird, sonst schmeckt der gekochte Spargel später holzig. Anschließend die unteren Spargelenden abschneiden sowie unschöne Stellen oder Verletzungen an den Spargelstangen ausschneiden.

Spargelstangen in den Locheinsatz des Dampfgarers legen. Im Dämpfer bei 100°C etwa 15 Minuten je nach Stärke und Bissfestigkeit) Minuten garen.

Tipp: Für Spargel "Milanese" den Spargel mit Olivenöl, brauner Butter und frisch gehobelten Pecorino anrichten.

Zubereitung Sauce Hollandaise:

Die Butter schmelzen, klären und etwas abkühlen lassen. Die Pfefferkörner im Mörser leicht andrücken. Den Zitronensaft mit dem Wein in einem Topf zum Kochen bringen und bei starker Hitze kochen lassen bis nur noch ca. 2 EL Flüssigkeit übrig sind. Das dauert 3-5 Minuten. Die Weinmischung durch ein Sieb gießen.

Ein heißes Wasserbad vorbereiten. Die Eigelbe mit dem eingekochten Wein in einer Schüssel verrühren und über dem heißen (aber keinesfalls kochenden) Wasserbad schaumig rühren. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die geklärte Butter (zum Anfang tröpfchenweise) unter die Eier-Mischung schlagen bis die Hollandaise cremig ist.

Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken und falls nötig nochmals kurz über dem heißen Wasserbad verrühren und erwärmen. Sauce umgehend nach Zubereitung servieren sonst fällt sie wieder zusammen.

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1,5 kg Spargel, weiss

Für Sauce Hollandaise 4 Portionen:

- 3 EL Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- 5 Eigelb
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 90 g Butter
- Weißwein



Quarksoufflé

Quark mit den Eigelben verrühren und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

8 Souffle Förmchen ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Quarkmasse einfüllen und mit hitzebeständiger Folie abdecken. Auf dem Rost garen.

Nach dem Garen die Souffles auf Dessertteller stürzen.

Dampfgarer Einstellungen:

Temperatur: 90 °C

Leistung: Garen universal

Dauer: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

Für 8 Portionen:

- 280 g Quark
- 4 Eigelb
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 4 Eiweiß
- 40 g Zucker
- Butter zum Ausfetten
- Zucker



Ihre
Meinung ist
uns wichtig!



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Bitte bewerten Sie uns!



Bewerten Sie uns im Internet
z.B. Google, Glocal, Guidelocal, etc.

Wie Sie eine Rezension im Internet auf z.B. Google hinterlassen.

Für eine Bewertung benötigen Sie Ihre Zugangsdaten von z.B. Google.

- 1.** Gehen Sie z.B. auf Google.de und suchen Sie nach „Marquardt Küchen“ und Ihren Standort.
- 2.** Klicken Sie auf „Rezension schreiben“, wählen Sie Ihre Anzahl an Sternen aus und schreiben Sie Ihre Erfahrungen. Wichtig: Bitte geben Sie auch den Namen des Monteurs an (dieser befindet sich auf der Rückseite). Gern können Sie auch ein Bild Ihrer Traumküche anhängen.
- 3.** Absenden des Formulars