

REZEpte

Kochschule

Marquardt Küchen Hamburg

17
Februar

- Salat von grünen Bohnen
- Orientalische Rindfleischspieße
- Zitronenkuchen

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands Nr.1 für Küchen mit Granit

SALAT VON GÜNEN BOHNEN *mit Balsamico-Schalotten*

Zutaten für 4 Portionen:

Salat

- 800 g tiefgekühlte Prinzessbohnen
- 400 g Kirschtomaten
- 2 EL Meersalz

Dressing

- 200 g Schalotten oder Silberzwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Balsamico



So wird's gemacht:

Balsamico-Essig abmessen und zur Seite stellen.

2 L Wasser kochen, das Salz in das heiße Wasser geben und umrühren.

Die tiefgekühlten Prinzessbohnen 8 Minuten bissfest garen.

Inzwischen Kirschtomaten waschen, halbieren und zur Seite stellen.

Die gegarten Bohnen im kalten Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten in ca. 1 cm große Stücke schneiden, dann im Olivenöl 3 Minuten anbraten.

Zucker, Meersalz und Pfeffer darüber streuen. Schalotten 2 Minuten karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Alles auf einem Teller anrichten, Dressing darüber verteilen und 30 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit

RINDFLEISCHSPIESSE

orientalisch

Zutaten (für ca. 16 Stück):

- 400 gr Hüftsteak
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- 2 EL Rapsöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 8 Softdatteln
- 2 TL Tahin
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, Sesam



So wird's gemacht:

1. Rindfleisch in 16 ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zimt, Kreuzkümmel und Koriander mit dem Öl mischen und die Fleischwürfel kurz darin marinieren lassen.
2. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Datteln quer halbieren, das Fleisch salzen, jeweils eine halbe Dattel, eine Zwiebelspalte, ein Paprikastück und einen Fleischwürfel auf einen Spieß stecken. Die Spieße in der heißen Pfanne ohne Öl von jeder Seite braten.
3. Tahin, Honig, Zitronensaft und 2 EL Wasser vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Spieße mit Sesam bestreut und der Sauce besprenkelt servieren.

Guten Appetit

ZITRONENGRAS-RISOTTO

mit Parmesan

Zutaten (für ca. 16 Stück):

- 1 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 El Olivenöl
- 250 gr Risottoreis
- 2 Zitronengras Stengel
- 100 ml Weißwein
- 500-600 ml Gemüsebrühe
- 20 gr Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 50 g Parmesan zum Bestreuen
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle



So wird's gemacht:

1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Schalottenwürfel, Knoblauch, Olivenöl, Risottoreis, Zitronengras, Weißwein und die heiße Gemüsebrühe in die Auflaufform füllen. Alles gut vermischen und wie angegeben garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.
2. Nach dem Garen die Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit

ZITRONENKUCHEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 gr Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 400 gr Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 400 gr Butter
- 1 Pck. Citrobäck
- 8 Eier



So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Handmixer auf Stufe 1 vermengen, anschließend auf höchster Stufe ca. 5 Minuten rühren.
2. Die Universalpfanne fetten und den Teig sehr gleichmäßig verteilen.
Wie angegeben backen.
3. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung:

- Backofen mit Mikrowelle:
4 D-Heißluft 180 Grad
Mikrowelle 180 Watt
- Dauer ca. 20-30 Minuten

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 Hamburg
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!

