

KOCHSCHULE

No 1

empfohlen von
BOSCH

Menü

*Marinierte Garnelen mit Ananas-Chutney
und sommerlichem Glasnudelsalat*

xxx

Sommerliche Gazpacho mit Erdbeeren und Olivenöl

xxx

Eis-Cola mit Schokoladensirup und gebrannten Nüssen

xxx

*Hähnchen-Schaschlik mit Bacon und Aprikosen
an gegrillten Büffelmozzarella- Auberginenröllchen , Sauce Alioli
und ofenfrischem Dosenbrot*

xxx

*Gegrillte Früchte im Bananenblatt
mit hausgemachtem Kokosnuss-Eis*

Marinierte Garnelen mit Ananas-Chutney und sommerlichem Glasnudelsalat

12 Pers.

Marinierte Garnelen mit Tamarinden-Recado

48 Riesengarnelen 16/20 „Black Tiger“, geschält, ohne Kopf, 4 Chipotle in Adobo (geräucherte Chilis), 3 EL Limonensaft, 6 Knoblauchzehen, 2 EL Tamarinden Paste, 12 Bambusspieße, 2 TL Meersalz, 2 TL brauner Zucker

1. Knoblauch fein hacken und zerdrücken
2. Chilis (Chipotle) in ganz feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und den übrigen Zutaten vermengen
3. Riesengarnelen darin mehrfach wenden
4. Jeweils 4 Garnelen auf einen Holzspieß stecken und 30 min im Kühlschrank marinieren lassen
5. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 min grillen, bis das Fleisch fest wird.

Ananas-Chutney

1 Ananas (Sweet), 200 g Zwiebeln, 2 Chilis, 200 ml Ananas-Saft, 50 ml Limettensaft, 200 ml Reissessig, 150 g brauner Zucker, 50 ml Erdnussöl, ½ Bund Koriander, 1 Prise Salz, 1 Limette

1. Ananas in feine Würfel schneiden
2. Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden
3. Chilis entkernen und in feine Streifen schneiden
4. Limette mit der feinen Seite der Küchenreibe abreiben
5. Erdnussöl in einen Topf geben und erhitzen
6. Zwiebeln dazugeben und farblos anschwitzen
7. Ananas und Chillis zufügen, kurz mit anschwitzen und dann mit Ananassaft, Limettensaft und Reissessig auffüllen
8. Brauner Zucker, abgeriebenes von der Limette und Salz hinzufügen und ungefähr 20 min bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist
9. Kurz pürieren, abkühlen lassen
10. Koriander hacken und unterheben

Sommerlicher Glasnudelsalat

200 ml Sweet Chili for chicken, 2 Knoblauchzehen, 30 g Ingwer, 60 ml Reissessig, 70 ml Erdnussöl, 30 ml Sonnenblumenöl, 2 Möhren, 1 rote Paprika, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Mango, 100 g Glasnudeln, Salz

1. Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Stücke schneiden
2. Knoblauch und Ingwerstücke zusammen mit der Chilisauce, dem Reissessig, den Ölen und einer Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Zauberstab pürieren
3. Möhren und Mango schälen und mit der Brotmaschine in feine Scheiben schneiden
4. Anschließend die Scheiben mit dem Messer in sehr dünne Streifen schneiden
5. Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden
6. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden
7. 2 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Prise Salz dazugeben
8. Glasnudeln in das kochende Wasser geben und zirka 4 min kochen lassen
9. Glasnudeln in einem feinem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken
10. Die Glasnudeln mit einer Schere etwas zerschneiden und in eine Schüssel geben
11. Die Gemüse und Mangostreifen hinzufügen und alles mit dem bereits pürierten Dressing übergießen

Sommerliche Gazpacho mit Erdbeeren und Olivenöl

12 Pers.

Gazpacho

3 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 2 Salatgurken, 2 Knoblauchzehen, 1200g Erdbeeren,
200 g Toast ohne Rinde 200 ml Olivenöl, 100 ml Rotweinessig, Salz, Pfeffer,
4 Scheiben Bauernbrot, ½ Bund Minze

1. Paprikaschoten, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden
2. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse ausschaben
3. Anschließend ebenfalls klein schneiden
4. Knoblauch schälen
5. 1 kg Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren
6. Weißbrot auch in kleine Stücke schneiden und anschließend mit den Erdbeeren und dem Gemüse in eine hohe Schüssel geben
7. Olivenöl und Rotweinessig hinzufügen und pürieren
8. 10 min ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren
9. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachschmecken
10. Die restlichen 200 g Erdbeeren putzen, das grün entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden
11. Das Bauernbrot ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl kurz anrösten
12. Die Minzblätter abzupfen und in feine Würfel schneiden
13. Die Gazpacho in Suppenteller füllen und mit den Erdbeerwürfeln, Brotwürfeln und der Minze garnieren.

Eis-Cola mit Schokoladensirup und gebrannten Nüssen

12 Pers.

Zutaten:

12 kleine Latte Macchiato- Gläser oder Papp-Becher, 24 Kugeln Vanille-Eis, 250 ml Schokoladensirup für Eis, 100 g Walnüsse, 100 g geschälte Mandeln, Pistazien oder Pecannüsse, 100 g Cashewkerne, 100 g – 200 g Puderzucker, 2 l Coca Cola

Zubereitung:

1. Nüsse mischen, in ein Lochsieb geben und kurz unter fließendes Wasser halten.
2. Kurz abschütteln und dann in eine Schüssel mit dem Puderzucker geben
3. Vermengen und Zucker nach geben bis die Nüsse einen pappigen Überzug haben
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Nüsse darauf flach verteilen
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10-15 min rösten, bis sie goldbraun sind.
6. In jedes Glas 2 Kugeln Vanille-Eis geben und mit reichlich Schokoladensauce beträufeln.
7. Mit Coca Cola auffüllen und mit den Nüssen belegen.
8. Mit langem Eis-Löffel und Strohhalm servieren

Hähnchen-Schaschlik mit Bacon und Aprikosen
an gegrillten Büffelmozzarella-Auberginenröllchen , Sauce Alioli
und ofenfrischem Dosenbrot

12 Pers.

Hähnchen-Schaschlik

12 Hähnchenbrustfilets, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Aprikosenmarmelade, 24 getrocknete Aprikosen, 2 TL grober Pfeffer, 4 EL Limettensaft, 6 EL Olivenöl, 12 lange Scheiben Bacon, 12 Schaschlikspieße

1. Aprikosen in lauwarmem Wasser einlegen und 3 Std. ziehen lassen
2. Hähnchenbrustfilets jeweils quer in 3 Streifen schneiden
3. Knoblauch schälen und fein hacken
4. Zitronensaft, Öl, Pfeffer, Aprikosenmarmelade und Knoblauch in einer Schüssel vermengen und Hähnchenfleisch darin wenden
5. Baconscheiben der Länge nach halbieren und flach auf den Tisch legen
6. Auf jeden Baconstreifen eine Aprikose legen und einrollen.
7. Jeweils 3 Hähnchenstreifen und zwei Aprikosen auf einen Spieß stecken
8. Zirka 4-6min bei mittlerer Hitze grillen, dabei ab und zu wenden und mit der restlichen Öl-Marinade vorsichtig bestreichen

Gegrillte Büffelmozzarella-Auberginenröllchen

4 große Auberginen, 1 Bund Basilikum, 6 Tomaten, 4 Büffelmozzarella
100 ml Olivenöl extra vergine, 20 ml alter Balsamico, geschroteter Pfeffer, Meersalz

1. 2 l Wasser aufkochen
2. Den Strunk von den Tomaten entfernen und auf der Oberseite über Kreuz einschneiden
3. 5 Sekunden in das kochende Wasser geben, bis sich die Haut löst und dann sofort in Eiswasser abschrecken
4. Haut von den Tomaten abziehen, vierteln und entkernen
5. Tomatenviertel mit der Kerngehäusesseite nach unten auf ein flaches Backblech legen
6. ½ Bund Basilikum in sehr feine Streifen schneiden und auf die Tomaten streuen
7. Mit Olivenöl reichlich beträufeln und mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer würzen
8. Dann das Blech mit den Tomaten bei 80 Grad für 6-7 Stunden in den Backofen schieben
9. Auberginen der Länge nach auf der Brotmaschine in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden , mit Meersalz würzen und grillen, bis sie weich werden.(Nur einmal wenden)
10. 20 ml Balsamico mit der gleichen Menge Olivenöl verrühren
11. Nach dem Grillen mit der Vinaigrette einpinseln und mit geschrotetem Pfeffer würzen
12. Mozzarella in sechs gleich große Ecken schneiden
13. Nun auf jede gegrillte Auberginenscheibe 1 getrocknete Tomate , ein Blatt Basilikum und ein Stück Mozzarella legen , einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren
14. Lauwarm servieren

Gegrillte Früchte im Bananenblatt mit hausgemachtem Kokosnuss-Eis 12 Pers.

Gegrillte Früchte im Bananenblatt

3 Päckchen Bananenblätter, 6 Bananen, 6 Pfirsiche, 600 g Kirschen,
6 Vanilleschoten, 100 g Ingwer, 12 TL Akazienhonig, 36 Zahnstocher

1. Bananenblätter in Stücke von 35 cm mal 35 cm teilen
2. Ingwer schälen und sehr fein reiben
3. Bananen schälen und in 2 cm große Stücke teilen
4. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Kirschen waschen halbieren und entsteinen
6. Vanilleschote halbieren und auskratzen
7. Nun und das Obst mit dem Vanillemark und dem Ingwer mischen und jeweils eine gute Hand voll auf die untere Hälfte der Bananenblätter legen.
8. Auf jedes Obst-Häufchen einen Löffel Akazienhonig geben
9. Die Ränder des Bananenblattes nun nach innen einschlagen und dann von unten nach oben das Obst einschlagen.
10. Mit Zahnstochern die offenen Stellen fixieren, damit nichts austreten kann
11. Von beiden Seiten ca. 4 min grillen
12. Auf Teller legen, oben einschneiden und mit Kokosnuss-Eis servieren

Kokosnuss-Eiscreme

1 l Sahne, 1 l Kokosmilch, 1 Vanilleschote, 1 Päckchen Kokosraspeln (200 g) 100 g weiße Kuvertüre
300 g Zucker, 600 g Eigelb

1. Sahne und Kokosmilch in einen Topf geben und aufkochen
2. Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen in einer Schüssel verschlagen
3. Vanillestange halbieren, auskratzen und Mark und ausgekatzte Stange in die Sahne geben.
4. Kuvertüre auf der Röstreibe reiben
5. Die kochende Sahne auf die Eier gießen und dabei ständig mit einem Schneebesen rühren
6. Auf dem Wasserbad abrühren (einen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen, die Schüssel darauf setzen und solange rühren, bis die Masse sämig wird)
7. Vanilleschote heraus nehmen und die Schüssel in kaltes Wasser (mit Eiswürfeln) setzen
8. Kuvertüre und Kokosflocken dazu geben
9. Solange vorsichtig rühren, bis die Masse kalt ist
10. Die fertige Masse in die Eismaschine geben