

Restaurant
Speisekammer
Familie Hartsuiker
Vogelsbergblick 30
63579 Freigericht Somborn
☎ 06055-7558
Mobil 0151-16611261



E-Mail Speisekammer@gmx.net
www.restaurant-speisekammer.de

Rezepte zu Kochwettbewerb bei Küchen Klöckner:

*Kalbstartar auf Kopfsalatsauce mit Frisée und aromatisierten
Brotchips, Wachtelspiegelei*

Kalbstartar:

1,5Kg Kalbsfilet
2 Köpfe Kopfsalat
1 Baguette
25 Wachteleier
50g Kapern
150g Zwiebelwürfelchen blanchiert
Gehackte Petersilie
Etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Knoblauch, Thymian, Rosmarin

*Im Ofen gegarter Kabeljau unter der Pinienkernkruste, Pepperonata
Rosmarinsahne und gebratene Kartoffelperlen*

3Kg Kabeljaufilet
250g Pinienkerne angeröstet
1 Toastbrot entrindet
500g Butter
Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten außer der Butter in einem Küchencutter fein pürieren. Die Butter verflüssigen und mit dem Rest vermischen. Abschmecken und auf den gewürzten Fischfilets verteilen. Im Ofen bei 220°C garen bis die Kruste goldgelb ist.

Weißweinsauce:

0,75l Weißwein
0,75l Noilly Prat
1Kg Zwiebeln in feine Streifen geschnitten
Lorbeerblätter, zerstoßene Pfefferkörner, Nelken
1,5l Sahne
1Bd Rosmarin
Etwas Milch

Wein, Noilly Prat, Zwiebeln und Gewürze trocken ein reduzieren. Mit Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen. Ab sieben und mit fein gehacktem Rosmarin abschmecken. Mit aufgeschlagener Milch aufschäumen.



Pepperonata:

3,5Kg	Paprika bunt
200g	Zwiebelwürfelchen
3	Knoblauchzehen geschält
100g	Kapern Nonpareilles
150ml.	Olivenöl

Die Hälfte der Paprika halbieren und aushöhlen. Auf ein Backblech legen und mit Öl einpinseln. Im Ofen auf höchster Stufe garen bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen bevor man die Haut abzieht.

Die zweite Hälfte der Paprika in Rauten schneiden und in einem Topf mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch anschwitzen. Mit Kapern aromatisieren und die abgezogenen Paprika ebenfalls in Rauten schneiden und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker abschmecken.

Kartoffeln:

3Kg	Kartoffeln festkochend, geschält und mit Parisienneausstecher ausgestochen Blanchiert und in der Pfanne goldbraun gebraten.
-----	--

*Clafoutis von Süßkirschen, Vanille-Rum-Eis,
Schokoladenespuma, Kirsch-Chilisauce*

Eis:

12	Eigelbe
1l	Milch
0,5l	Sahne
5 Blatt	Gelatine
375g	Zucker
2	Vanilleschoten, 100ml Rum braun

In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Milch und Vanillemark sowie die ausgekratzten Schoten zum Kochen bringen und nach und nach zu der Eimasse geben.

Diese Eiercreme zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen.

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel schütten und die eingeweichte Gelatine dazu geben.

Nach dem herunterkühlen in der Eismaschine frosten.

Schokoespuma:

400g	Kuvertüre halbbitter
300ml	Sahne
10	Eiklar

Kuvertüre mit der Sahne vorsichtig erwärmen. Wenn alles gut vermischt ist die Eiklar mit einem Zauberstab untermixen und in den Sahnsyphon füllen. Fünf Patronen Co2 nacheinander eindrehen.

Restaurant
Speisekammer
Familie Hartsuiker
Vogelsbergblick 30
63579 Freigericht Somborn
☎ 06055-7558
Mobil 0151-16611261

E-Mail Speisekammer@gmx.net
www.restaurant-speisekammer.de



Clafoutis:

1,2Kg	Kirschen
3	Eier
2	Eigelb
200g	Zucker
120g	Butter
120g	Mehl
0,4l	Milch
1	Vanilleschote

Gefettete Kuchenform die Kirschen nebeneinander einfüllen

Eier, Eigelb und Zucker blass schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter unterrühren und das Mehl darauf sieben. Glattrühren und die Milch einrühren.

Die Masse auf die Kirschen geben und im 200°C. heißen Ofen ca. 20 min. backen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kirsch-Chilisauce:

1Kg	Kirschen
0,5l	Kirschsafft
250g	Zucker
Chili nach Geschmack ca. 1 Stk. In sehr feinen Würfelchen	
1	Zitrone
50g	Speisestärke

Kirschen von den Steinen befreien. Kirschsafft aufkochen und Zucker und Zitronensaft hinzugeben. Chilis sehr fein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Kirschen dazu geben und das Ganze mit etwas Speisestärke abbinden.