

Kochabend am 05.07.2019

Löffelführer Georg Hackenberg & Dieter Hartmann

Gäste: Thomas Gabler , Andreas Rosenberg

Burger & Co



Menüfolge

Long-Drink

Bacon-Jam Snack

Mozzarella-Sticks

Kalte Erbsensuppe

Gemüsezwiebel mit Pulled Pork

Thunfischburger mit Süßkartoffelpommes

Steak mit Kräuterbutter und Mixed Vegetables

Brombeer - Pistazien - Joghurt

Löffelführung :

Georg Hackenberg & Dieter Hartmann

Gäste:

Thomas Gabler , Andreas Rosenberg



Bacon -Jam

Zutaten:

850g Bacon

2 Gemüsezwiebeln

250 g Scharlotten

4 Knoblauchzehen

1 TL Pimentos

Pfeffer

120ml Whiskey

60ml Balsamico

125g brauner Zucker



Zubereitung:

Den Speck kleinschneiden und langsam auslassen. Das Fett in einem Sieb abtropfen lassen und den Speck auf einem Küchentuch entfetten.

Die Zwiebel andünsten, den Knoblauch dazu geben, mit Ahornsirup und Whiskey ablöschen, jetzt den Balsamico und Zucker dazu und etwa drei bis fünf Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Mit Pimentos und Pfeffer würzen.

Zum Schluß noch den Speck zu der Masse geben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Bei Bedarf etwas an pürieren!

Mozzarella-Sticks



Zubereitung

Der Mozzarella wird als erstes gründlich mit Küchenpapier trocken getupft und dann in Sticks geschnitten. Dann geht es auch schon mit der würzigen Panade weiter. Dafür wird das Paniermehl mit den Kräutern und Gewürzen vermengt und zur Seite gestellt. Die Eier werden in einem tiefen Teller verquirlt.

Zum Panieren werden die Sticks erst in Mehl gewendet, dann in das Ei getaucht und dann in die würzige Panade. Der Schritt mit den Eiern und der Panade sollte nochmal wiederholt werden, damit die Panade dick genug wird.

Ist das geschafft, können die Mozzarella-Sticks auch schon in dem heißen Frittierfett ausgebacken werden. Das geht auch ziemlich schnell. Nach ca. einer Minute sind sie schon fertig. Die fertigen Sticks können im Ofen bei ca. 80 °C warm gehalten werden.

Für den Dip werden die Zwiebel- und Knoblauchstückchen in etwas Öl glasig andünstet. Anschließend kommt das Tomatenmark hinzu und wird ca. eine Minute mit andünstet, bevor das alles mit den passierten Tomaten abgelöscht und mit den Gewürzen abgeschmeckt wird.

Zutaten ca. 10 Personen

1000g Mozzarella
500 g Paniermehl
3 TL Oregano
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelgranulat
2 TL Basilikum getrocknet
1 TL Chilipulver
4 TL Paprika Pulver edelsüß
Salz
Pfeffer
7 Eier
300g Mehl
Frittierfett

Für den Dip:

3 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
10 EL Tomatenmark
n.B. Öl
700g Tomaten passiert
2 TL Chiliflocken
2 TL Paprikapulver, edelsüß
3 TL Zucker
Salz
Pfeffer



Kalte Erbsensuppe



Kalte Erbsensuppe

Zutaten für 4 Personen:

500 g Erbsen (TK)	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
2 Lorbeerblätter	100 ml Weißwein
1,2 l Gemüsefond	2 festkochende Kartoffeln
4 Scheiben Weißbrot –gewürfelt-	3 EL
Butterschmalz	
8 EL griechischer Joghurt	100 ml Schlagsahne
1-2 EL Zitronensaft	2 EL Meerrettich
(Glas)	
1 Bund Rauke	Zucker, Pfeffer, Salz

Erbsen in kochendem Salzwasser 2 Min. garen, abschrecken, abtropfen lassen. Schalotten, Knoblauch würfeln, in Butter dünsten. Lorbeer zugeben, mit Wein ablöschen, fast vollständig einkochen lassen. 2/3 der Erbsen und Fond zugeben. Kartoffeln schälen, reiben und in die Suppe geben. 40 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Std. , besser über Nacht durchkühlen.

Brotwürfel in Butterschmalz goldgelb braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Lorbeer entfernen. Restliche Erbsen, 6 EL Joghurt, Sahne, 1 Prise Zucker zugeben, pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. Meerrettich mit restlichem Joghurt mischen. Rauke hacken. Suppe mit gehackter Rauke, Croûtons und Joghurt servieren.

Pulled-Pork Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

4 große Gemüsezwiebeln
400g Pulled Pork
2 TL Majoran
Getrocknete Pimenton
Salz, Pfeffer, Zucker
50g Parmesankäse
Sonstiges: Kugelausstecher
Eisbergsalat Salat

Zubereitung:



Die Zwiebeln schälen, Wurzelansatz entfernen-
aber darauf achten das die Zwiebel unten
geschlossen bleibt. Die Spitze der Zwiebel
abschneiden und mit einem Kugelausstecher oder
mit einem kleinen Messer und Löffel aushöhlen.
Dabei sollten mindestens zwei Zentimeter
Zwiebelrand vorhanden sein

Das Zwiebelinnere fein hacken, in einer Schüssel
mit Pulled Pork und Majoran vermengen und mit
Pimenton de la Vera, Salz, Pfeffer und einer Prise
Zucker würzen.

Fleischmasse in die Zwiebeln füllen und diese
indirekt 40 Minuten grillen, den Parmesan darüber
reiben und weitere 5 Minuten grillen.

Mit Eisbergsalat Salat servieren

Thunfisch-Burger

Am besten startet man mit dem Marinieren des Thunfischs, da der Fisch 1 - 2 Stunden im Kühlschrank marinieren sollte. Kürzer geht auch, dann schmeckt die Marinade aber leider nicht so intensiv.

Die Thunfischsteaks marinieren:

abgezogene Knoblauchzehen durch die Presse drücken und mit der Sojasauce, der Balsamico-Creme und Sesam- oder Olivenöl in einem Gefrierbeutel oder Frischhaltebeutel vermengen. Den Thunfisch in die Marinade legen, den Frischhaltebeutel mit einem Klipp gut verschließen und die Marinade auf beiden Seiten der Steaks verteilen, indem der Beutel gedreht wird. Nun den Frischhaltebeutel für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Süßkartoffel-Pommes-Frites:

Die Süßkartoffel schälen und in Pommes-Frites-Streifen schneiden. Am schnellsten geht dies mit einem Multischneider, da die Süßkartoffeln roh sehr hart sind, es geht aber auch mit einem scharfen Messer. Die Kartoffelstreifen einlagig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwa 2 - 3 EL Öl beträufeln und bei 200° C Umluft ca. 20 Min backen. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen; Süßkartoffeln sind im Backofen schneller gar als normale Kartoffeln.

Den Avocado-Frischkäse-Dip zubereiten:

Avocado der Länge nach aufschneiden, die Hälften jeweils in die entgegengesetzten Richtungen drehen, voneinander trennen und den Kern entsorgen. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aus der Schale kratzen und in einem Schüsselchen mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zitronensaft würzen - hier individuell entscheiden, wie viel man mag, lieber vorsichtig mit einem TL beginnen - und verrühren, bis ein Brei entstanden ist. Dann den Frischkäse und Schmand sowie die abgezogenen, durch die Presse gedrückte Knoblauchzehen unterrühren, mit grobem Salz - der Dip schmeckt auch mit normalem, feinkörnigem Salz - und etwas Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Kirschtomaten klein würfeln und unterrühren.

Den Burger belegen und die Pommes Frites anrichten:

Die halbe Avocado und 3 Kirschtomaten in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Grillpfanne auf dem Herd erhitzen und den Thunfisch von jeder Seite 1 - 1,5 Minuten darin braten. Währenddessen das Hamburgerbrötchen aufschneiden und tosten. Beide Innenseiten des Brötchens dünn mit etwas Dip bestreichen und auf einem Teller anrichten. Auf dem unteren Teil die Tomatenscheiben verteilen, darauf die Avocadoscheiben legen, den fertig gebratenen Fisch darauf stapeln und den Burgerdeckel oben drauf legen.

Die fertigen Süßkartoffel-Pommes aus dem Ofen holen, neben dem Burger anrichten und mit Salz bestreuen, so schmecken sie noch besser. Den Dip rechts und links vom Burger verteilen.

Zutaten ca 12 Personen:

Thunfischsteaks
Knoblauchzehen
Crema Balsamico
Öliven oder Sesamöl

Für die Beilage:
große Süßkartoffeln
Öl

Für den Dip:

Avocados
Doppelrahm Frischkäse
Knoblauchzehen
Schmand oder Saure Sahne
Zitronensaft
Kirschtomaten
Salz
Pfeffer

Burgerbrötchen
Avocados
Kirschtomaten



Steak mit Mixed Vegetables

Zutaten für 4 Personen:

250 g Zucchini
1 kleine Aubergine
400 g Tomaten
2 kleine Zwiebeln
je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1–2 Knoblauchzehen
Kräuter: 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian
und Oregano, 1–2 Zweige Rosmarin
3–4 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
100–150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



250 g Zucchini, 1 kleine Aubergine und 400 g Tomaten waschen, putzen und getrennt in Stücke schneiden. 1-2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 2 kleine Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Je 1 rote und gelbe Paprika halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Schritt 2:

Kräuter waschen und trocken schütteln. Von einem Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Anschließend Blätter von 2 Stielen Basilikum, 3 Stielen Thymian und 3 Stielen Oregano abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken. 3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, 2 EL Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. 100-150 ml Gemüsebrühe nach und nach bei Bedarf zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Brombeer – Pistazien - Joghurt



Zutaten für 4 Portionen:

250g Brombeeren
50g Vollkornkeks
2 EL Pistazien
600g griechischer Joghurt
2 TL Honig
4 Blätter Minze

Brombeeren waschen und abtropfen lassen.
Vollkornkekse grob zerbröseln. Pistazien hacken.
Joghurt, Brombeeren und Keksbröseln abwechselnd in
4 Dessertgläser schichten. Pistazien darüber streuen
und mit Honig beträufeln.
Brombeer-Pistazien-Joghurt mit Minze garnieren und
servieren.