

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
7. November – 12. Dezember 2022
www.kochen-mit-klaus.de

**Fünf schöne Gänge sind es heut'
Und jeder Koch ist nun erfreut!
21. November 2022**

Käse-Crostini mit Quitten-Chutney

Kartoffel-Wasabi-Suppe

Lachs-Carpaccio mit Parmesan, Rauke und Zitronen-Dressing

Hähnchen-Tajine mit Datteln

Weißes Portwein-Eis mit gebratener Birne

Käse-Crostini mit Quitten-Chutney

(für 4 Portionen)

Chutney:

1 EL Kardamomkapseln, Salz
250 g Quitte, 1 gelbe Chilischote
30 g Schalotte, 1 EL Rapsöl
40 g Brauner Zucker, 1 Sternanis
25 ml Weißwein, 25 ml Weißweinessig
50 ml Quittensaft
1-2 TL Speisestärke, Pfeffer

Crostini:

20 g Raclette-Käse, am Stück
20 g Comte, am Stück
20 g Emmentaler, am Stück
2 EL Schmand, 1 Eigelb, 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer, 2-3 Msp. edelsüßes Paprikapulver
12 Scheiben Baguette, 1 Frühlingszwiebel



1. Für das Chutney Kardamom in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit etwas Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Quitte kurz heiß waschen und den Flaum abreiben. Quitte schälen, längs halbieren, das Kerngehäuse großzügig mit einem Kugelausstecher oder einem Esslöffel herauslösen und den Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch in 5 mm große Stücke schneiden. Chili waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotte in feine Würfel schneiden.
2. Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen. Quitten, Chili und Schalotten darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Zucker, Kardamomsalz und Sternanis zugeben und 3-4 Minuten unter Rühren karamellisieren lassen. Weißwein und Essig zugießen, einmal aufkochen und fast vollständig einkochen lassen. Quittensaft zugießen und bei kleiner Hitze 10 Minuten offen kochen lassen. Stärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, zum Chutney geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Chutney mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
3. Für die Crostini alle Käsesorten fein reiben. Mit Schmand, Eigelb und Zitronenschale verrühren. Käsemasse kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Baguette-scheiben gleichmäßig mit der Käsemasse bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten überbacken.
4. Frühlingszwiebel putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne leicht schräg in feine Streifen schneiden. Käse-Crostini aus dem Ofen nehmen, jeweils etwas Quitten-Chutney darauf geben. Crostini mit Frühlingszwiebeln und etwas Pfeffer bestreuen und mit restlichem Chutney servieren.

Kartoffel-Wasabi-Suppe

(für 4 Portionen)

200 g Lauch
500 g mehlig kochende Kartoffeln
20 g Butter, 100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond, 400 ml Milch
10 g Kürbiskerne, 1 TL Apfelessig
8 TL Kürbiskernöl
150 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer
2-3 TL Wasabi-Paste
1-2 EL Zitronensaft



1. Lauch putzen, längs halbieren, waschen, abtropfen lassen und quer in ca. 5 mm breite Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Lauch darin kurz andünsten. Kartoffeln zugeben, mit Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Mit Fond und Milch auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.
2. Für das Topping Kürbiskerne hacken. Essig mit Kürbiskernöl verrühren.
3. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Wasabi-Paste und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Schneidstab kurz aufmixen und in vorgewärmten Schalen anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und mit jeweils 2 TL Essig-Öl-Mischung beträufeln.

Lachs-Carpaccio mit Parmesan, Rauke und Zitronen-Dressing

(für 4 Portionen)

4 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
2 EL kaltes Wasser
Salz, Pfeffer
120 g feine Rauke
40 g Parmesan
700 g Lachsfilet



1. In einer Schüssel Zitronensaft und Olivenöl mit kaltem Wasser Verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rauke Putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. Parmesan in feine Späne hobeln.
2. Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Rauke und Parmesan anrichten, mit Zitronendressing beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Schnelle Hähnchen-Tajine mit Datteln

(für 4 Portionen)

400 g Auberginen, Salz
200 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
120 g getrocknete Datteln, ohne Stein
4 Hähnchenbrustfilets, a' 200 g mit Haut
4 EL Öl, Pfeffer
1 TL Harissa-Paste
1 TL gemahlene Kreuzkümmelsaat
300 ml passierte Tomaten
100 ml Geflügelbrühe
2 EL Limettensaft
4 Stiele Koriandergrün
1 EL Schwarzkümmel



1. Auberginen waschen, trocken tupfen, putzen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz würzen und ca. 10 Minuten beiseitestellen.
2. Inzwischen Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in feine Würfel schneiden. Datteln halbieren. Hähnchenbrüste trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten, wenden und weitere 2-3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Auberginen trocken tupfen. Restliches Öl in die Pfanne geben, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten.
4. Gebratenes Gemüse mit Harissa, Kreuzkümmel, passierten Tomaten, Geflügelbrühe, Limettensaft, Salz und Pfeffer mischen und in eine Tajine-Form geben. Hähnchenbrüste mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten schmoren. Nach 10 Minuten den Deckel entfernen und offen weitergaren.
5. Hähnchen-Tajine aus dem Ofen nehmen. Hähnchenbrüste quer in 3-4 cm breite Stücke schneiden. Mit abgezipften Korianderblättern und Schwarzkümmel bestreuen und servieren.

Weißes-Portwein-Eis mit gebratener Birne

(für 6 Portionen)

Portwein-Eis:

500 ml weißer Portwein
50 ml Noilly-Prat
150 g Zucker, 250 ml Schlagsahne
6 Eigelb, 1 Msp. Johannisbrotkernmehl

Birnen:

3 Birnen, 40 g Butter
2 EL Puderzucker
1 Beet Atsina-Kresse



1. Für das Eis Portwein, Noilly-Prat und 120 g Zucker in einem kleinen Topf Zucker aufkochen und auf die Hälfte (250 ml) einkochen lassen. Sahne zugeben. Restlichen Zucker (30 g) und Eigelbe bim Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4-5 Minuten cremig rühren. Portwein-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren mit dem Silikonspatel langsam zur Eiscreme im Schlagkessel gießen. Über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen. Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit dem Spatel auf 75-80 Grad erhitzen. Spatel aus der Masse ziehen und darauf pusten: Bilden sich wellenförmige Linien, die an eine Rose erinnern, ist die Masse cremig-dicklich und genügend gebunden.
2. Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen, Johannisbrotkernmehl unterrühren und die Masse kalt rühren. In der Eismaschine 35-40 Minuten gefrieren lassen. Eis sofort servieren oder in eine vorgekühlte, flache, verschließbare Form oder Schale füllen und mindestens 1 Stunde in den Tiefkühler stellen, so wird es fester.
3. Für die Birnen kurz vor dem Servieren Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und bei mittlerer Hitze hellbraun werden lassen. Birnenspalten und Puderzucker in die Pfanne geben und 2-3 Minuten dünsten.
4. Birnen auf Dessertteller verteilen. Aus dem Eis mit einem angewärmten Löffel Nocken formen und auf den Birnen verteilen. Kresse vom Beet schneiden, nach Belieben darüberstreuen und servieren.