

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
11. März -22. April 2024
www.kochen-mit-klaus.de

**Rösti, Brie und Curry-Huhn,
es gibt mal wieder viel zu tun!
15. April 2024**

Rösti mit Apfelmus und Blutwurst

Brie de Meaux-Tarte

Curry-Hähnchen

Churros mit Schoko-Dip

Geflügelfond

Rösti mit Apfelmus und Blutwurst

(für 10 kleine Rösti)

350 fest kochende Kartoffeln
2-3 EL Öl
500 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
1-2 EL Zucker
150 g Blutwurst
(leicht geräuchert, im Naturdarm)
1-2 EL Mehl
1 EL Öl



1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleinen Stücken in einen Topf schneiden. 50 ml Wasser und 2 EL Zitronensaft zugeben. Zugedeckt 20-30 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze leise kochen, bis die Äpfel musig zerfallen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit offen garen. Zucker zugeben.
2. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, kalt abspülen, trocken tupfen, mit der Haushaltsreibe grob raffeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. 10 kleine Rösti darin braten. Abtropfen lassen.
3. Die Blutwurst in 10 Scheiben schneiden und in 1-2 EL Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen, Wurst darin beidseitig je 1 Minute braten, warm stellen.
4. Die Rösti mit einem Klecks Apfelmus und einer Scheibe Blutwurst servieren.

Brie-de-Meaux-Tarte

Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz, 1 Ei
125 g Butter in kleinen Stücken

Belag:

2-3 EL Pommery-Senf aus Meaux
250 g Baconstreifen
300 g Brie de Meaux in Streifen, 45 % Fett

Guss:

250 ml Milch
250 ml Creme fraiche
4 Eier, Muskatnuss
Salz, Pfeffer
60 g gehackte Walnüsse



1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus Mehl, Ei, Butter einer Prise Salz und etwas Wasser einen Teig kneten. Zu einer Tarteform ausrollen und für 10 Minuten im Backofen vorbacken.
2. Den Boden aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Die Tarte mit Senf bestreichen, mit Brie-und Bacon-Streifen belegen.
3. Aus Vollmilch, Creme fraiche und Eiern einen Guss herstellen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss über auf die Tarte geben.
4. Die Tarte im Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze, ziemlich weit oben, 20-30 Minuten backen.
5. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.

Curry-Hähnchen

(für 2 Portionen)

200 g Couscous
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
300 g Brokkoli
1 EL Petersilie
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
300 g Hähnchenbrustfilet
2 TL Currypulver
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
4 Möhren
1 EL Butter



1. Couscous nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Paprika putzen, entkernen und würfeln. Zwiebel fein würfeln. Brokkoli putzen, in Röschen teilen und mit dem Mixer fein zerkleinern.
3. Couscous mit Paprika, Zwiebel, Brokkoli, gehackter Petersilie und 2 EL Olivenöl mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
4. Hähnchenbrustfilet würfeln, mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit 3 EL Olivenöl rundum 5-6 Minuten braten. Die Möhren schälen, längs halbieren, in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen und abtropfen lassen. In einer Pfanne in 1 EL Butter 3 Minuten braten. Mit Hähnchen und Couscous servieren.

Churros mit Schoko-Dip (für 6 Portionen)

Schoko-Dip:

1 Vanilleschote
200 ml Schlagsahne
Salz
50 g Butter
200 g Zartbitter-Schokolade

Churros:

160 ml Milch
60 g Butter
Salz
120 g Mehl
4 Eier
200 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt



1. Für den Schoko-Dip Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mark in einem Topf mit Sahne, 1 Prise Salz und Butter sanft erhitzen, bis die Butter zerlassen ist. Schokolade fein hacken, zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Sauce bei sehr milder Hitze warmhalten, gelegentlich umrühren.
2. Für die Churros Milch, 160 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen. Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Bei milder Hitze 1-2 Minuteniterrühren, bis sich ein Kloß bildet. Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers unterrühren.
3. Öl in einem Großen Topf auf 170 Grad erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 2-3 Streifen (a' 10 cm Länge) ins heiße Fett spritzen und 2-3 Minuten goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Zucker und Zimt mischen, die noch warmen Churros darin wälzen. Churros mit dem Schoko-Dip servieren.

Geflügelfond

200 g Schalotten
200 g Staudensellerie
300 g Möhren
3 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner

1. Die Karkasse, Flügel und Knochen mit einem Beil in Stücke hacke, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten rösten.
2. Schalotten grob schneiden. Sellerie und Möhren putzen, Möhren schälen. Beides grob schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin bei mittlerer bis starker Hitze rundum ca. 5 Minuten rösten. Geröstete Hühnerteile zugeben, ca. 2 Minuten mitrösten. Tomatenmark einrühren. Ca. 2 Minuten rösten.
3. Rotwein zugeben, unter Rühren fast vollständig einkochen lassen. Lorbeer, Pfefferkörner und ca. 1,5 l kaltes Wasser zugeben. Einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Stunden ziehen lassen. Fond durch ein Sieb passieren. Über Nacht kühl stellen.