



**KOCHEVENT  
OPTIK BURKART**

**HIEBER**  
A HILFEN & BERATUNG



# Spinat Ricotta Ravioli mit gebratenem Kabeljau

## Pastateig

400 g	Mehl Type 405
100 g	Hartweizengrieß
7	Eigelb
2	Eier
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
	Wasser nach Bedarf
	Mehl für die Arbeitsfläche

Das Mehl mit Grieß und einer Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde geben und mit der Hand einarbeiten. Einfacher ist es, den Teig in einer Schüssel zu vermengen. Es entsteht eine krümelige Masse. Dann den Teig mit den Handbällen auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Das dauert ca. 10 Minuten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem klebrigen Teig, Mehl zugeben. Ein guter Teig darf nicht an den Händen kleben.

## Spinat Ricottafüllung

200 g	Baby Spinat
150 g	Ricotta
1 kleine	Zwiebel (gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (gewürfelt)
130 g	Grana Padano
	Salz, Pfeffer etwas Muskat
2	Eigelb

Die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf bei mittlerer Hitze andünsten. Den Baby Spinat dazugeben und mit Hühnerbrühe ablöschen. Mit geschlossenem Deckel garen lassen bis der Spinat zerfällt. Den Spinat auf ein Sieb geben und sorgfältig ausdrücken und fein hacken. In einer Schüssel mit dem Ricotta vermischen. Den geriebenen Grana Padano sowie die Eigelbe dazugeben und vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kabeljau

4 Stücke	Kabeljau á 100g
	Rosmarin, Thymian, Knoblauch
	Butter, Mehl sowie Öl zum Braten

Die Kabeljau Filets mit Salz würzen, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten und auf ein Backblech geben. Die Butter in die noch heiße Pfanne geben und sobald sie schäumt die Aromen dazugeben, kurz durchschwenken und über den Fisch geben.

Den Fisch in den vorgeheizten Backofen geben (180 Grad) und ca. 5 Minuten garen.

# Gebratenes Rindsfilet

## mit zweierlei Saucen (Bernaise, Essig – Schalotten Jus)

Zitronenkartoffeln und Zuckersschoten,  
Blumenkohl und Möhren

### Jus – Das braune Gold

3 kg	Kalbsbrust
3 Pack	Suppengemüse
3 EL	Tomatenmark
3 EL	Mehl
0,75 L	Rotwein
1 Pack	Rosmarin
1 Pack	Thymian
50g	Butter
	Salz, Pfeffer
	eventuell Zuckercouleur

Die Kalbsbrust in kleine Würfel schneiden ca. 2cm. Das Gemüse schälen, waschen und in Walnuss große Stücke schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen (Topf ca. 10L– 12L Fassungsvermögen) und die Kalbsbrust darin kräftig anbraten. Die Kalbsbrust herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen. Etwas Butter in den Topf geben und das Gemüse darin anbraten. Sobald das Gemüse Farbe hat, die Kalbsbrust dazugeben und erneut ca. 5 Minuten anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren, kurz weiter rösten, mit Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein eingedickt ist mit Wasser auffüllen.

Bei mittlerer Hitze um ca. die Hälfte einkochen.

Dann erneut um ein Viertel mit Wasser auffüllen und erneut eine halbe Stunde köcheln lassen. Den Herd ausschalten und den Topf über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag einmal aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Den Kalbsfond nochmal zum Kochen bringen und ca. auf 3-4 L einkochen. Rosmarin und Thymian dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen und entfernen. Falls nötig mit etwas Stärke binden. Den Kalbsfond abkühlen lassen und eventuell Portionsweise einfrieren.

### Rotweinessig Schalotten Sauce

1 EL	Zucker
1	Schalotte
0,1 L	Rotweinessig (hochwertiges Produkt)
0,5 L	Kalbsfond

Einen Topf erhitzen und den Zucker dazugeben. Wenn er anfängt zu karamellisieren die Schalotten-Würfel hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und einkochen lassen bis es Sirupartig wird. Dann mit dem Kalbsfond ablösen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren gut umrühren damit immer Schalotten mit auf das Fleisch kommen.

### Bernaise

1	Schalotte
2 EL	Weißweinessig
50 ml	Weißwein
1 TL	Estragon
100 ml	Wasser
250g	Butter
4	frische Eigelb
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Schalotte fein würfeln, mit dem Weißweinessig, dem Weißwein, dem Estragon und dem Wasser auf 100 ml einkochen lassen. Die entstandene Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und 5 Minuten sanft köcheln

lassen. Die dabei entstehende weiße Molke abschöpfen (geklärte Butter). Die Eigelbe mit der Reduktion im Topf über einem Wasserbad ca. 5 Minuten cremig schaumig aufschlagen. Die geklärte Butter in dünnem Strahl unter ständigem Rühren untermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## Zitronenkartoffeln

800 g	Kartoffeln (in Spalten)
1	Chili Schote (gehackt)
1	Zitrone
20	Kirschtomaten
1	Zwiebel (grob geschnitten)
3	Lorbeerblätter
3	Zweige Rosmarin
1 EL	Kapern
	Fleur de Sel, Olivenöl

Die Kartoffeln waschen, vierteln und mit den Restlichen Zutaten auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad Umluft Goldbraun backen.

## Das Gemüse

200 g	Zuckerschoten
1	Blumenkohl
4	Karotten
100 ml	Gemüsebrühe
80 g	Butter
	Salz

Das Gemüse waschen, putzen, in gewünschte Form schneiden und in Salzwasser vorkochen. Nach dem Kochen das Gemüse sofort in reichlich Eiswasser mit Salz abschrecken. So behält es biss und Farbe. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe mit der Butter aufkochen, Salzen und mit dem Mixstab aufmontieren.

Das Gemüse später in der Emulsion erwärmen und glasieren.

# Schokoladensoufflee mit Macadamianüssen und Physalis

## Schokoladensoufflee

400 g	Butter
360 g	Kuvertüre
320 g	Zucker
320 g	Mehl
8	Eier
8	Eigelb

Die Kuvertüre mit der Butter unter rühren auf einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit den Eigelben und dem Zucker vermischen, zu der Butter-Kuvertüren Gemisch geben und verrühren. Das Mehl einarbeiten und in die vor gebutterten Förmchen füllen und mindestens 12 Stunden einfrieren. Im auf 180 Grad vorgeheizten Umluftofen ca. 13 Minuten backen.

## Physalisgel

500 g	Physalis
200 ml	Orangensaft
350 g	2:1 Gelierzucker

Die Physalis putzen und Waschen. Den Orangensaft in einen hohen Messbecher geben, die Physalis und den Zucker dazugeben und mit dem Pürierstab fein mixen. Alles in einen Topf geben und ca. 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen.