

students cooking



Edith Renöckl

Vorspeise: Schafkäsesalat

Ich verwende hierzu auch manchmal einfach eine gemischte Dose „Mais mit Kidneybohnen“; der Käse lässt sich auch durch Thunfisch ersetzen.

- 1 fingerdicke Schnitte Schafkäse, am besten den vom Türken
- Käferbohnen (entweder aus der Dose (abgetropft) oder am Vortag eingeweicht und gekocht)
- ein paar Handvoll Vogersalat
- 1 kleine Dose Mais
- ein paar Cocktailtomaten halbiert
- 1 Schalotte in hauchdünne „halbe Ringerl“ geschnitten
- 1 kleine Knoblauchzehe gepresst (wer mag)
- Kernöl
- Aceto Balsamico
- Salz, Pfeffer

Schafkäse in Würfel schneiden, Salat waschen und putzen. Aus Kernöl, Essig, Gewürzen und gepresstem Knoblauch eine Salatmarinade herstellen. Den Salat mit Bohnen, Mais, Tomaten und Zwiebelringerln mit einem Teil der Marinade mischen, die Schafkäsewürfel drauf drapieren und mit dem Rest der Marinade übergießen (sonst zermatscht der Käse – wenn er vom Türken ist – leicht)

Suppe: Maiscremesuppe

Ich persönlich liebe Mais sehr, deswegen so viel davon - nach dem Passieren bleibt eh nur wenig über...:-)

- 1-2 Dosen Mais, abgetropft und abgespült
- 1 Zwiebel, fein gehackt

Ich habe mich diesmal von den zur Wahl stehenden Listen inspirieren lassen und darf euch mein Wahlzeit! - Menü im saisonal bedingten Vielfarben-Stil vorstellen. :-)

- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ½ - ¾ L Suppe
- ½ Becher Obers
- Salz, Pfeffer, Öl,

Petersilie

wer mag: Koriandergrün, Chiliwürferl, Paprikawürferl

Zwiebel in ein bisschen Öl goldgelb anbraten, Knoblauch ebenfalls kurz mitschwenken. Mais dazugeben und mit Suppe aufgießen. Die ganze Angelegenheit 12-15 Minuten schwach kochen lassen und dann mit dem „Zauberstab“ mixen. Ich empfehle, die Suppe anschließend durch ein Sieb zu passieren (also entweder durch die „Flotte Lotte“ oder mit einem Löffel durch das Sieb „durchrühren“), weil die Maisschalen doch relativ hart und unangenehm sind. Anschließend die Paprika-und/oder Chiliwürferl dazugeben und 5 Minuten leicht kochen. Wer mag, kann einen Teil des Obers schlagen (das ist mehr für die Show) und den Rest jetzt in die Suppe geben (wer nicht mag, schüttet jetzt so viel Obers rein wie nötig).

Vor dem Essen (mit einem Löffel Schlagobers dekorieren und) mit Petersilie und/oder Koriander bestreuen.

Salat: Bunter Blattsalat mit Parmesan-chips

Mit Ciabatta ist dieser Salat auch ein tolles „Alleineessen“.

Salat(blätter), möglichst viele verschiedene Arten

- 1-2 Hände voll grüne Trauben, halbiert, wer Zeit hat auch entkernt
- ein paar Grapefruit- oder Pomelofilets (Spalten ohne Haut), sonst Spalten :-)
- ein paar Rosinen
- 1-2 Hände voll Parmesan, gerieben
- 2-3 EL Pinienkerne, vorsichtig geröstet

Essig, ich mag hier sehr gerne Fruchtesig, weißer Balsamessig ist auch hübsch
Olivenöl
Salz, Pfeffer, ev. Prise Zucker oder Honig

Parmesan auf ein Blech mit Backpapier streuen und bei 100-120°C im Ofen ein paar Minuten zu einem Chip schmelzen lassen (wer zu heiß schmilzt, kriegt bittere Chips), rausnehmen und abkühlen lassen. Salat waschen, auf „Eßgröße“ zerkleinern und gemeinsam mit den Trauben, den Rosinen und Grapefruit- bzw. Pomelofilets in eine Schüssel geben. Aus Essig, Öl und Gewürzen eine Marinade mischen.

Kurz vor dem Essen den Salat mit der Marinade mischen und mit den gerösteten Pinienkernen und den Parmesan-chips dekorativ überbröseln bzw. anrichten.

Hauptspeise: Risotto nero (4-6 Personen)

- 750g Tintenfische mit Tintenbeutel (Tintenfischtinte gibt's auch extra zu kaufen)
- 1 kleine Zitrone (Saft)
- 250g Risottoreis
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Zwiebel, fein schneiden
- 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 7EL Olivenöl
- ¼ L Weißwein, trocken
- ¾ L Suppe oder Fischfond (gibt's im Glas, von mir noch nicht getestet)
- Salz, Pfeffer

Tintenfische waschen, putzen(die Beutel vorsichtig beiseitelegen). In feine Streifen schneiden. Den Knoblauch mit Zitronensaft und 3 EL Olivenöl vermischen und die Tintenfischstücke darin für 20 Minuten marinieren.

Die Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Tintenfische abtropfen und dazu geben,

weiterbraten. Marinade und Weißwein angießen. Tintenbeutel öffnen, Tinte dazugeben (oder eben die Extratinte) und das Ganze 20 Minuten köcheln, mit Suppe flüssig halten.

Reis einstreuen und unter ständigem Rühren und Aufgießen zu Risotto kochen (und nein, wir diskutieren jetzt nicht über Konsistenzen). Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Zur Hauptspeise: Pesto rosso

Dieses Pesto schmeckt natürlich hervorragend zu Nudeln, aber auch auf Risotto oder Suppe!

1 Handvoll Pinienkerne, geröstet
1 Glas Pomodori secchi in Öl
½ Handvoll Parmesan, gerieben
ein paar Blätter Basilikum und Petersilie, gewaschen, trockengeschüttelt
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Basilikum so zerreißen, dass sich die Blätter nicht um die „Rotorblätter“ des Blitzhackers wickeln. Alle Zutaten in den Hacker geben, mixen, fertig. Es empfiehlt sich, die Mischung eher vorsichtig zu würzen und auch zu Beginn vorsichtig mit dem Olivenöl umzugehen. Würzung und Konsistenz kann man leicht bei einem weiteren Mixdurchgang korrigieren. Wenn das Öl der Pomodori secchi, kann unter Umständen sehr intensiv sein, gut schmeckt, kann auch davon ein bisschen verwenden.

Nachspeise: Blaubärsuppe

½ L Blaubären
2 TL Zucker
7 dl Wasser
1 ½ TL Stärke („Kartoffelmehl“)

Blaubären mit Zucker und Wasser (ein paar Löffel aufheben) aufkochen, die Stärke mit Wasser abrühren. Die Mischung zu den Blaubären mischen und noch einmal aufkochen.

Dazu passen Topfenknöderl, ein paar Löffel Joghurt oder die eine oder andere Kugel Vanilleeis

Zum Kaffee: Croque en bouche oder Croqueembouche

Dieser „Kuchen“ ist in Frankreich zu Hochzeiten gebräuchlich – passt aber auch (mit der richtigen Stückzahl) super als Geburtstags-„Torte“...

Wer mehr auf laufende Bilder zum Thema steht, findet die passenden Videos unter <http://www.the-cakemaker.at/de/videos>

Brandteig:
250g Wasser
125g Butter
Salz, Zucker
200g Mehl
5-6 Eier

Crème Chiboust („Vanillecrème“):

½ L Milch
50g Zucker
Zitronenschale von ungefähr einer halben Zitrone
1 Packerl Vanillepuddingpulver zum Kochen
4 Eier

Karamell:
Zucker

Das Wasser mit Butter, einer Prise Salz und „etwas“ Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Nun das Mehl dazugeben und den Teig rösten, bis er sich vom Topf zu lösen beginnt. Den Teig in ein anderes Gefäß geben

und etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln einrühren, bis eine sämige Masse entsteht, die man mit einem Dressiersack aufspritzen kann. Den Teig nun auf ein Blech als kleine Krapferln aufdressieren (genug Platz lassen, die Dinger gehen ordentlich auf). Bei 220°C ca. 15 Minuten backen – die Krapferln sollten eine appetitlich braune Farbe haben. Die Krapferln auskühlen lassen und dann köpfen (Deckel aufheben!).

Für die Füllung ein paar Löffel der Milch aufheben, die restliche Milch mit einem Teil des Zuckers und Zitronenschale aufkochen. Das Puddingpulver mit der aufgesparten Milch verrühren, die Eier trennen und die Dotter ebenfalls zur Puddingpulver-Milchmischung geben und ordentlich verrühren.

Jetzt die Zitronenschale aus der Milch fischen und die Mischung rasch in die kochende Milch einrühren, von der Herdplatte nehmen. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Den Topf mit der Puddingmischung wieder auf den Herd stellen und den Eischnee unter leichtem Erwärmen unterrühren.

Die Krapferln nun geöffnet aufstellen und mit Hilfe eines Dressiersacks die Crème einfüllen und die Krapferln mit den Deckeln verschließen.

Für das Karamell den Boden eines Topfes mit Zucker bedecken und unter langsamem Erwärmen zu Karamell schmelzen (wer geduldig ist, spart sich Frust!).

Nun einen Ring Krapferln auf Trennpapier (am besten auf einem Backblech) zu einem Kreis auflegen, diesen Ring mit Karamell überträufeln bzw. übergießen. Für die weiteren Stockwerke die Krapferln in Karamell tunken (Vorsicht heiß!) und aufsetzen. Nach und nach einen Turm bauen (jaja, die Statik...). Zum fixieren den Turm mit dem restlichen Karamell übergießen.