

Prüfungs-Chochete

Alban Schmid

25.05.2023



Wenn die Propheten nicht zum Berg kommen,
muss der Berg zu den Propheten kommen...

Apero

Holsten Bier
Frikadellen

Vorspeise

Avocado Salat
(Henssler)

Hauptgang

Entrecôte an Whiskysauce mit Stampf und Karotten
(Bullerei, Tim Mälzer)

Nachspeise

Roode Grütt...
(Hamburg)

Avocado Salat (Menge für 12 Personen)

Zutaten:

- 6 Avocados
- 1 kg Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Basilikum
- 1 Mini Romana
- 2 Zitronen
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung

1. Avocado halbieren und Stein entfernen. Die Avocado in Olivenöl anbraten, in der Schale belassen, vorgängig einschneiden.
2. Für den Salat nun Romana, Tomaten, Basilikum und Zwiebeln klein schneiden.
3. Die gebratene Avocado nun mit Salz und Pfeffer würzen und auch den Salat mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.
4. Den Salat nun auf die Avocado geben und mit Parmesan toppen.

Entrecôte an Whiskeysauce (Menge für 12 Personen)

Zutaten

- 12 Entrecôte
- 150ml Whiskey
- 600ml Kalbsfond
- 3 EL Worcestershiresauce
- 1.5 TL Tabasco
- 450 ml Rahm
- 2 Schalotten
- 9 EL Ketchup

Zubereitung:

1. Backofen auf 90 Grad vorheizen
2. Bratpfanne (ohne Öl) sehr heiss werden lassen
3. Entrecôte salzen, mit Öl einreiben und pro Seite 1,5 Minute scharf anbraten. Einzeln in Alufolie verpacken und in Backofen stellen.
4. Den Bratensatz mit Whiskey ablöschen und dann die Flüssigkeit auffangen.
5. Die sehr fein geschnittenen Schalotten nun in Butter dünsten, leicht einmehlen, anschliessend den Kalbsfond und Whiskey-Bratensatz wieder in die Pfanne geben und mit dem Ketchup, Worcestershiresauce vermischen und auf weniger als die Hälfte reduzieren.
6. Den Rahm leicht steif schlagen und kurz vor dem Servieren mit der heissen Sauce mischen.

Kartoffelstampf, Karotten (Menge für 12 Personen)

Zutaten:

- 2.5 kg vorw. fest kochende Kartoffeln
- Butter (6 EL)
- Schlagsahne (6 EL)
- 1kg Karotten

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser Minuten garen, abgiessend und abtropfen lassen.
- Butter in einem Topf schmelzen, Kartoffeln zugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Sahne zugeben und unterrühren, mit Salz abschmecken.
- Karotten schälen, in Sticks schneiden, dämpfen und in zerlassener Butter schwenken.

Roode Grütt...

(Menge für 12 Personen)

Zutaten:

- 500 gr. Kirschen
- 500 gr. Erdbeeren
- 500 gr. Himbeeren
- 500 gr. Johannisbeeren
- 400 gr. Zucker
- 2 Pk Vanillezucker
- 2 Stück Vanilleschote
- 2 Zimtstange
- 1.5 L Kirschsafft (oder Johannisbeersaft)
- 200 gr. Vanillepuddingpulver
- Vanilleeis

Zubereitung:

1. Zunächst die Früchte verlesen, das heisst, ein paar schöne Beeren für die Garnitur zur Seite legen.
2. Anschliessend den Fruchtsaft mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Zimtstange und der längs aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen.
3. Die Hälfte der vorbereiteten Früchte dazu geben und bei niedriger Hitze etwa 10 – 15 Min köcheln lassen.
4. Nun das Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser Glattrühren und unter die Fruchtmasse mischen. Einmal aufkochen lassen und gut verrühren, bis die Masse bindet. Dann die restlichen Beeren unterheben, vom Herd nehmen und etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
5. Die Roode Grütt in Dessertschalen anrichten, mit den zurückgelegten Beeren garnieren und mit Vanilleeis servieren.