

Kenwood Cooking Chef Präsentation

11.02.2015

mit
Oliver Böttcher

Menü:

gefüllte Weizentortillas

Schweinefilet „Sous-Vide“, Sauce Bernaise und
Kürbis Süß-Sauer

Eis von Schattenmorellen und Sabayone

gefüllte Weizentortillas

Zutaten:

250 g	Mehl
80 ml	Öl
100 ml	Wasser
200 g	Rindfleisch
1	Frühlingszwiebel
2	Avocado
1-2	Tomaten
	Schmand
	Zitronensaft
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Chili
	Holzspieße

Für die Weizentortillas werden Mehl mit 1 TL Salz vermischt, Öl und Wasser mit dem Knethaken der CC unterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist, diesen im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

12 Backpapierstücke zurechtschneiden, den Teig in 12 Stücke teilen und so dünn wie möglich ausrollen. Dies kann auch mit der Pastawalze geschehen. Die Fladen durch das Backpapier getrennt übereinanderlegen. Die Fladen in einer beschichteten Pfanne kurz ausbacken und die gebackenen Fladen in ein feuchtes Küchentuch legen und bei 100° im Backofen ohne Umluft warmhalten.

Das Rindfleisch wird durch die feine Scheibe des Fleischwolfes durchgelassen. Etwas Öl bei Rührintervallstufe 3 mit eingesetztem Kochrührerelement auf 140° erhitzen und das Hack anbraten. Eine Frühlingszwiebel klein schneiden, zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Den Tortilla auslegen, etwa 2/3 mit Schmand bestreichen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Zwei Avocado mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Chili und einem Löffel Schmand im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten. Auch dies auf die Tortilla verteilen. Ebenso das Hack und ein oder zwei fein gewürfelte Tomaten und den Tortilla zusammenrollen. Holzspieße einstecken und zwischen den Holzspieße durchschneiden, dass ein Fingerfood entsteht.

Schweinefilet „Sous-Vide“ , Sauce Bernaise und Kürbis Süss-Sauer

Zutaten:

- 1 Schweinefilet
- 1 Hokaido Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 4 Eigelb
- Butter
- Weißwein
- Weißweinessig
- Senf
- Zitronensaft
- Essig
- Salz
- Curry
- Zucker
- Pfeffer
- Kräuter

Schweinefilet mit Kräutern würzen und vakuumieren. Den Kochkessel 2/3 mit Wasser füllen und einsetzen, 59° ohne Rührwerkzeug. Den Beutel einlegen und mindestens 2 1/2 Stunden ziehen lassen. Aus dem Beutel nehmen, kurz trocken tupfen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dabei ein paar zerdrückte Knoblauchzehen und einen Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Für die Sauce Bernaise 4 Eigelb mit etwas Weisswein, Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft mit dem Profi Schneebesen auf voller Stufe 5 Minuten aufschlagen, 70° Hitze dazugeben und weiterschlagen. Bei 60° an die Sicherheitsschaltung denken und die Power Taste gedrückt halten. 250 Gramm auf 60° ausgelassene Butter langsam, Tropfen für Tropfen unterheben zugeben. Mit gehackten Kerbel und Estragon abschmecken.

Einen Hokaido Kürbis in grobe Stücke schneiden und durch Würfelschneider geben. Die Würfel in guter Butter mit Flexi-Rühr-Element bei 140° anbraten, mit etwas Zucker, Salz, Weißwein Essig und etwas Curry abschmecken und mit Gemüsefond auffüllen , 10-15 Minuten bei Intervallstufe 3 und 100°

Eis von Schattenmorellen und Sabayone

Zutaten:

Blitzeis:

500 g gefrorene Schattenmorellen
100 g Zucker
400 g Quark

Sabayone:

3 Volleier
80 Zucker
Zimt
Weißwein

Für das Blitzeis gefrorene Schattenmorellen, Zucker und Quark im Foodprozessor bei voller Geschwindigkeit vermischen. Im Gefrierschrank kalt stellen.

Für die Sabayone Volleier und Zucker auf höchster Stufe für 5 Minuten aufschlagen, dann Temperatur 70° weiter aufschlagen (Sicherheitsabschaltung bedenken!!), weitere 5 Minuten aufschlagen bis eine feste Masse entstanden ist, etwas Zimt und Weißwein unterschlagen (Espresso ,Ramazotti , Marsala , Sekt , Tee oder ähnliches ist ebenfalls möglich) und sofort servieren.