

KOCHSCHOW MIT CHRYSANTHEMEN

DAS MENÜ

Cappuccino von Hokkaidokürbis und Chrysanthemen

Geflügelrolle mit Chrysanthemen an

Rahmsauce mit

Chrysanthemen-Knödel

Marmorierte Mousse au Chocolat

auf Salat von Apfel und Chrysanthemen

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

CAPUCCINO VON HOKKAIDOKÜRBIS UND CHYSANTHEMEN

Hier wird die Kürbissuppe in einem Glas angerichtet und mit einer Schaumhaube aus Chrysanthemen angerichtet.

Zutaten: 500 g Hokkaidokürbis
 2-3 Schalotten
 500 ml Geflügelfond oder Gemüsebrühe
 1 Knolle Ingwer
 250 ml Sahne
 Zitronensaft
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeer
 Curry-Kürbiskerne

Wenn Sie anstatt des Hokkaido einen anderen Kürbis verwenden, schälen Sie diesen bitte.

Zubereitung:

Den Kürbis gut waschen da er mit der Schale verarbeitet wird.

Anschließend zerteilen, Kerne entfernen und den Kürbis in grobe Stücke schneiden. Schalotten in Streifen schneiden.

Den Kürbis und die Schalotten und die Gewürze in etwas Fett in einem flachen Topf anschwitzen (es kann ruhig etwas Farbe bekommen).

Mit einem Schluck Weißwein ablöschen und mit Brühe ausfüllen.

Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Pürieren Sie das Ganze fein und geben dann die Sahne dazu. Anschließend wird die Suppe durch ein feines Sieb passiert und abgeschmeckt.

Unmittelbar vor dem Servieren mit einer Prise Cayenne Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Chrysanthemenschaum:

300ml. Schlagsahne

Salz, Zucker, Pfeffer,

3-4 EL Chrysanthemenpesto

Sahne aufkochen und abschmecken. Das Pesto dazu geben und alles durch ein feines Sieb geben.

In eine Espuma Flasche abfüllen (1L Flasche 2 Patronen / ½ L Flasche 1 Patrone)

Den Schaum vorsichtig beim Anrichten auf die heiße Suppe sprühen.

Serviertipp: Ronnys karamellisierte Curry Kürbiskerne darauf streuen.

Notizen:

Geflügelrolle

Je nach Menge, die benötigt wird, nehme ich eine Hähnchenbrust oder ein ganzes Huhn, wobei die Variante mit dem Ganzen Tier etwas komplizierter ist... hier schlage ich vor, dass wir das gemeinsam in einem Kochkurs machen.

Vorbereitungen... die Hähnchenbrüste zur Hälfte aufschneiden und flach auf eine Folie legen – Kaltstellen.

Fleischfarce

Zutaten: 300 g Fleisch (Geflügelfleisch ohne Sehnen)
150 g Sahne
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter (Chrysanthemen)

Zubereitung: Wichtig! Alles muss gut gekühlt sein.

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, in kleine Stückchen schneiden und im Kutter oder Thermomix zerhacken, bis die Masse schön fein wird. Die Sahne nach und nach dazu geben, damit die Masse ein schönes Volumen bekommt. Wichtig ist, dass man nicht zu lang kuttert, da sonst die Masse warm wird.

Die Kräuter und Gewürze dazu geben und noch einmal schön durchmischen.

Die Farce wird nach Belieben abgeschmeckt und zur Weiterverarbeitung kaltgestellt.

Die Masse schön gleichmäßig auf dem Huhn verteilen und mit der Folie einrollen.

Das Röllchen zusätzlich in Alufolie einrollen.

Die Röllchen werden in einem Dampfgarer oder in einem Wasserbad gegart.

Bei ca. 85 °C je nach Größe 25 Minuten

Die Röllchen vorsichtig auspacken und in der Pfanne mit Butter und Kräutern anbraten.

CHYSANTHEMEN-KNÖDEL

Zutaten

900g altbackenes Brot/Brötchen

0,8 L Milch

100g Zwiebelwürfel

100 g Butter

7 Eier

1 Bund Frische Chrysanthemen oder Pesto

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rosmarin, Thymian

Zubereitung:

Semmel oder Weißbrot in Würfel schneiden, davon 200 g in Butter hellbraun anrösten und wieder zu den anderen Würfeln geben.

Die Milch langsam aufkochen und das Abschmecken.

Mit der erwärmten Milch übergießen und 30 Min. weichen lassen. Danach die zerschlagenen Eier und alle anderen Zutaten untermischen, würzen und nochmals 30 Min. stehen lassen

Die Chrysanthe entweder fein geschnitten oder als Pesto dazu geben.

MOUSSE AU CHOCOLAT - MARMORIERT

Zutaten: 250 g Dunkle Schokolade
250 g Weisse Schokolade (die Menge an Schokolade kann man eins zu eins mit Nougat ersetzen)
6 Eigelb
6 Blatt Gelatine (die Großen)
ca. 120 g Zucker
1 l Rahm

Zubereitung:

Beide Sorten Schokolade getrennt unter Beigabe von etwas Milch auf dem Wasserbad schmelzen lassen.

Gelatine in kaltes Wasser geben und aufweichen lassen.

Inzwischen Eigelb, Zucker und Vanille schaumig schlagen (zur Rose)

Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Eigelb auflösen und gut verrühren.

Die Eiermasse auf beiden Schüsseln Schokoladen aufteilen und unterrühren.

Schokoladenmasse abkühlen lassen und ab und zu rühren.

Rahm steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen (die Schokoladenmasse sollte Handwarm sein).

Nun die weiße und die dunkle Mousse abwechselnd in einer Schüssel / Behälter geben („Marmorieren“)

Apfelsalat mit Chrysanthemen

Äpfel gut waschen und in feine Stifte schneiden ich marinieren den Salat mit Holunderblütensirup, eine Prise Vanillezucker und fein geschnitten Chrysanthemen.

Notizen:

Ronny Marzin & Team wünscht euch viel Spaß beim Kochen und genießen!