# Kochabend für Männer

## 16. November 2019

## 16 Uhr 30

## BBK Zwettl

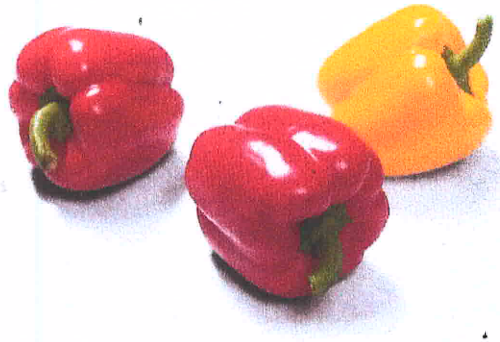
# Bunte Gemüse-Topfenterrine auf Vogerlsalat

6 Portionen
30 Minuten

Gemüse waschen, putzen und kleinwürfelig schneiden. Schinken fein hacken. Schnittlauch säubern und in feine Röllchen schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft, Sauerrahm, Schnittlauch, Gemüse- und Schinkenwürfel in den Topfen rühren, mit Salz, Pfeffer, zerdrückten Knoblauchzehen und Senf nach Geschmack würzen. Gelatine ausdrücken, in wenig heißem Wasser auflösen und in die Topfenmasse zügig einrühren. Zuletzt das geschlagene Obers behutsam unterheben.
Karotten waschen und mit der Schneidemaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Karottenscheiben kurz in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
Die mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform mit Karottenstreifen auslegen, die Masse einfüllen und glatt verstreichen. Terrine am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleichdicke Scheiben schneiden. Mit Vogerlsalat und einigen Tropfen Balsamicoessig anrichten.

## Zutaten

- 250 g Topfen 10 %
- 100 g Gemüse, bunt (Paprika rot, gelb, grün, Karotten, etc.)
- 50 g Schinken
- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Blätter Gelatine
- Saft einer $1/2$ Zitrone
- $1/4$ l Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- etwas Senf
- $1/8$ l Schlagobers
- 1 Karotte, gelb
- 1 Karotte, orange
- Vogerlsalat
- Frischhaltefolie



# Weizenteig für Weckerl, Gebäck (Grundrezept)

1 kg Weizenmehl
Typ 480, glatt

Variante 2: 800 g Weizenmehl, Typ 480, glatt
200 g Roggenmehl, Typ 960

500 ml Wasser, kalt
60 g Milch
20 g Salz
1 Würfel Frischhefe
20 g Butter, kalt
1 Teelöffel Honig oder Kristallzucker

Zum Bemehlen:
Roggenmehl, Typ 960

In der Rührschüssel 400 ml Wasser, Milch, Salz, Honig und zerkleinerte Hefe mit dem Schneebesen gut verrühren.

Die kalte Butter und das Mehl dazugeben.
In der Küchenmaschine mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 – 7 Minuten zu einem nicht zu weichen Teig verrühren lassen und das restliche Wasser nach Bedarf dazugeben.

Den Teig mit einer bemehlten Teigspachtel vom Knethaken aus der Rührschüssel putzen und auf einer bemehlten Fläche zu einer Runden Kugel formen.

Den Teig mit Folie abdecken und 10 – 15 Minuten rasten lassen.

Den Weizenteig nach der Teigruhe vorsichtig flach drücken, von oben nach unten, von unten nach oben, von links nach rechts und rechts nach links einschlagen und wieder zu einer Kugel formen.

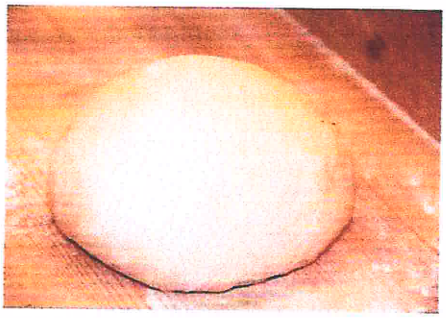
Den Teig in Stücke teilen und zu Gebäck verarbeiten.

Mit Wasser besprühen oder Ei bestreichen und ev. mit Körnern, Mohn, ger. Käse bestreuen.

Gebäck am Blech rasten lassen und anschließend bei 180° Heißluft goldgelb backen.

## Grundrezept Weizenteig - so wird's gemacht

Wasser, Milch, Salz und die Hefe mit dem Schneebesen gut verrühren. Kalte Butter und Mehr dazu geben und in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem nicht zu weichen Teig, maximal 7 Minuten kneten lassen.



Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und mit Folie abdecken.
Ca. 10-15 Minuten rasten lassen.

Den fertig aufgegangenen Teig vorsichtig flach drücken und von oben nach unten, von unten nach oben,....

....von links nach rechts und von rechts nach links einschlagen und eine Kugel formen.
Zu verschiedenen Gebäckstücken weiterverarbeiten.

# Klare Suppe

Knochen (Rind oder Schwein)
Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch)
Salz
Pfeffer
Suppenwürze
Schnittlauch

Zubereitung:
Knochen in Fett (Öl oder Schweineschmalz) anrösten, Gemüse schneiden und dazu geben, kurz mitrösten und mit kaltem Wasser aufgießen.
Salz, Pfeffer und Suppenwürze dazugeben und leicht köcheln lassen.
Vor dem Servieren abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

# Kaspressknödel

4 Semmeln
Ca. 1/8 l Milch
5 dag Butter
5 dag Zwiebel
15 dag Käse klein geschnitten oder gerieben (Gouda, Emmentaler.....)
Salz
Petersilie
2 Eier
Ca. 8 dag Mehl, universal

Öl zum Backen

Zubereitung:
Semmeln in Würfel schneiden und mit Milch anweichen, Zwiebel klein schneiden und in Butter glasig anrösten, zu den eingeweichten Semmelwürfeln geben, Käse und die restlichen Zutaten untermengen.
Kleine Laibchen formen und in der Pfanne langsam an beiden Seiten goldgelb backen.

## Gefüllter Lungenbraten

Lungenbraten im Butterflyschnitt aufklappen und zwischen einer Klarsichtfolie klopfen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Senf auf einer Seite bestreichen.

Mit blanchierten Spinat belegen, dann mit Schinken und Käse belegen.
Einrollen und entweder in Schweinsnetz einwickeln oder mit Spagat binden.
In Fett auf allen Seiten anbraten, dann mit Wasser oder Suppe aufgießen und im Rohr zugedeckt
bei 120°C dünsten lassen.
Ist der Braten gar, herausnehmen und den Fleischsaft würzen und mit Mehl binden.

## Championsoße

Champion schneiden.
50g Butter schmelzen lassen, kleingeschnitten Zwiebel darin anschwitzen, die geschnittenen Schwammerl dazu geben mitrösten und dann mit Wasser aufgießen (dass die Schwammerl bedeckt sind).
Mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze würzen und köcheln lassen.
1 Becher Schlagobers dazugeben.
Wasser mit 1 Eßlöffel glattem Mehl verrühren und damit die Soße binden.
Zuletzt mit Sauerrahm verfeinern.

## Nudelteig

500g griffiges Mehl, Salz, 2 Eier, 2Dotter, 2 Eßlöffel Öl in der Küchenmaschine Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn zu fest, etwas lauwarmes Wasser dazu kneten.
Teig zugedeckt mit einer Folie ca. ½ Stunde rasten lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, zu Nudeln schneiden und in Salzwasser kochen.

# Schokolademousse

Zutaten: 5 Eidotter
60g Staubzucker
100g Schokolade
1/4l Schlagobers

Zubereitung: Eidotter mit Zucker zuerst warm, dann kalt schaumig aufschlagen.
Schokolade schmelzen lassen (unter 30°C), mit Dottermasse glatt verrühren.
Geschlagenes Obers unterheben und einige Stunden gut durchkühlen lassen.
Mit einem nassen Suppenlöffel oder Eisportionierer Kugeln oder Nocken ausstechen.

Andere Variante: Die Mousse kann auch in Gläser portioniert und dann gekühlt werden.

Vor dem Servieren mit Beeren, Schlagobers und ev. mit Schokoflocken garnieren.

# Bananenschnitten

250g Zucker
1/8l Öl
4 Eier
1/8l Milch oder 1/8l lauwarmes Wasser
250g Mehl
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
30g Kakao schaumig rühren.
Aufs Blech streichen und bei 180°C backen.

Creme: 2 P. Qumiq Classic Vanille mit 6 Eßlöffel Staubzucker, Vanillezucker und einen Schuss Rum gut verrühren.
6 Blatt Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
4 Eßlöffel Rum erwärmen ( darf nicht zu heiß sein) und die eingeweichte Gelantine darin auflösen und unter die Quimiqmasse rühren.
1/4l Schlagobers aufschlagen und unter die Creme rühren.

Schokoladeglasur: 1/4l Schlagobers
250g Kochschokolade

Schlagobers in einem Kochtopf aufkochen und vom Herd nehmen.
Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zum heißen Schlagobers geben.
Die Schokolade unter ständigem Rühren im heißen Schlagobers auflösen, bis eine glatte Masse entsteht.
Die Masse nur so lange abkühlen lassen, dass sie noch dickflüssig ist.

Auf den ausgekühlten Kuchen in Scheiben geschnittene Bananen legen, darauf die Creme aufstreichen und kühlen lassen.
Dann mit Schokoladeglasur bestreichen.
Einige Zeit kühl stellen.