

# REZEPTE

vom Kochkurs  
am 11. Mai 13



Kölner Kochschule  
Inh. Marc Gerbermann  
Neptunstrasse 35 – 37  
50823 Köln  
T. 0221 17 91 54 73  
F. 0221 17 91 54 74  
[info@koelner-kochschule.de](mailto:info@koelner-kochschule.de)  
[www.koelner-kochschule.de](http://www.koelner-kochschule.de)

## Knoblauch- und Chiliöl

### Zutaten:

#### Knoblauchöl:

10-15 Knoblauchzehen, geschält, grob klein geschnitten

250ml Sonnenblumenöl

1 sauberes, trockenes Honigglas (400ml)

#### Chiliöl:

10-15 Thai-Chilischoten

250ml Sonnenblumenöl

1 sauberes, trockenes Honigglas (400ml)

### Rezept:

Die klein geschnittenen Knoblauchstücke in ein höheres Gefäß geben, mit Öl auffüllen und mit dem Zauberstab pürieren. In das Glas umfüllen und im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen. Hält sich etwa 4-6 Wochen (im Kühlschrank aufbewahren).

Die Chilis in ein höheres Gefäß geben, mit Öl auffüllen und mit dem Zauberstab pürieren. Nicht komplett pulverisieren, da sonst die Kerne zerstört werden und das Öl bitter wird. Ca. 1 Woche ziehen lassen. Hält sich ca. 1 Jahr im Kühlschrank.

## Kartoffelsuppe mit Majoran Croutons

Für 6 Portionen:

6 mittelgroße Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
250 ml Wasser  
250 ml Milch  
200 ml Sahne  
100 g Butter  
Stange Frühlings-Lauch  
Majoran  
Toast /Butter

Kartoffeln schälen und waschen, in grobe Würfel schneiden mit dem Wasser und einer Prise Salz in einen Topf geben und mit dem Wasser weich kochen.

Butter würfeln und in den Froster stellen.  
Lauch in feine schräge Scheiben schneiden.

Milch und Sahne zu den Kartoffeln geben mit der Kochflüssigkeit kurz aufkochen und fein pürieren so das keine Stücke mehr vorhanden sind. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und 5 min köcheln lassen.

Butter in eine Pfanne geben und diese bei schwacher Hitze zerlassen.  
Anschließend das Toast hinzugeben und Goldbraun anbraten. Fein geschnittenen Majoran hinzufügen.

Die gefrorene Butter in die Suppe geben und mit einem Stabmixer aufmontieren, so erhält die Suppe Ihre Samtigkeit. Kurz heiß werden lassen und in die Tassen füllen. Etwas Majoran hinzufügen

## Rosa Zwergravioli in leichtem Roquefortrahm

### Nudelteig

Ein Nudelteig wird immer auf die gleiche Art gemacht. Grundlagen sind Mehl, Salz, und Eier und etwas Wasser und Olivenöl. Geschmeidig soll der Teig sein, aber nicht zu weich, dass er klebt. Also entweder mehr Mehl oder mehr Flüssigkeit und Zeit nehmen zum Kneten, nur so wird er richtig elastisch..

Ist man im Besitz einer Nudelmaschine, übernimmt diese das lange Kneten: den Teig durch die lange Walzenöffnung drehen. Immer und immer wieder, mit der offenen geklappten Seite nach unten, bis der Teig schön glatt und gleichmäßig ist. Dann wird die Walzenöffnung langsam immer enger gestellt um den Nudelteig schön dünn zu bekommen. Später dann die gewünschten Aufsätze benutzen Spaghetti oder Bandnudeln oder ähnliche.



### Für 6 Portionen:

Für den Teig

400 g Mehl

4 Eier

Prise Salz, TL Olivenöl

Um den Teig zu färben, entweder ein wenig Tomatenmark in lauwarmen Wasser auflösen und zum Teig dazugeben, oder rote Beete pürieren und dann ein wenig zum Teig dazu geben.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, 1 TL Salz dazugeben und auch die Eier Alles mit den Händen kneten und nach und nach etwas Wasser hinzugeben, damit es einfacher geht.

Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 20 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann quillt das Mehl am besten.

Den Teig nochmals durchkneten, vierteln und jeweils auf ein wenig Mehl mit einem Nudelholz zu einem dünnen Teig ausrollen oder die Nudelmaschine nutzen.

Nudeln in gewünschte Form bringen und nochmals 15 min trocknen lassen.

Dann in reichlich kochendem Salzwasser kurz 3-4 min kochen je nach Stärke.

Für Raviolis den Teig ebenfalls dünn ausrollen dann ca. 6x6 cm große Stücke schneiden.

Zur Hälfte mit der gewünschten Füllung belegen, mit Eiweiß die Ränder bepinseln und zusammen klappen. Die Ränder dann mit einer Gabel andrücken oder mit den Händen andrücken und mit einem Zackenroller schneiden.



## Gorgonzola- bzw. Roquefortrahm

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Butter in der Pfanne erhitzen Zwiebelwürfel darin kurz anbraten mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und je nach Geschmack Gorgonzola Käse hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vor dem Servieren frische Kräuter, z.B. Basilikum hinzufügen.

Nudeln immer in der Sauce heißmachen, so erhalten Sie einen rundum Geschmack und es lassen sich die Nudeln besser Essen, da man sie nicht auf dem Teller mischen muss  
(Spritz oft zu sehr und saut das gute Hemd ein...)

## **Roulade vom Schweinefilet**

### **Zutaten für 4 Personen:**

800g Schweinefilet ohne Kopf und Spitze, Frischkäse, Steakpfeffer, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer

### **Rezept:**

Das Schweinefilet längs zur Fleischfaser so aufschneiden, dass eine flache Fleischplatte entsteht. Mit dem Fleischklopfer vorsichtig plattieren. Mit dem Frischkäse dünn einstreichen, getrocknete Tomaten auflegen und mit Steakpfeffer würzen. Dann aufrollen und mit Zahnstochern befestigen. In der Pfanne von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei ca. 140 Grad ca. 20 Min. garen.

## Mediterrane Gemüse-Pfanne

### Zutaten

1 gelbe Zucchini	
3 Tomaten	Salz und Pfeffer
150 g Champignons	1 Zwiebel
2 grüne Paprika	2 EL Knoböl
2 Stangen Frühlingslauch	1 Dose geschälte Tomaten
1 Thymianzweig	1 Bund Basilikum

### Rezept:

Gemüse waschen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse mit dem Knoböl darin anbraten. Basilikum waschen und klein schneiden.

Geschälte Tomaten in eine Schüssel geben und zerdrücken, dann auf die Gemüsepfanne gießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Basilikum und Thymian dazugeben und leicht mitköcheln.

Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wer möchte könnte frischen Basilikum oder für die asiatische Note Koriander und frischen Thaibasilikum, Chili und etwas Sojasauce hinzugeben.

## Rosmarinkartoffeln

12 große Kartoffeln  
Salz/Olivenöl/Knoblauch  
Rosmarin

Kartoffeln waschen, würfeln und auf ein gefettetes Blech geben. Mit Salz, Olivenöl, gehacktem Rosmarin und zerdrücktem Knoblauch würzen.  
Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.



## Pfefferrahm

2 EL Pfeffer, grüne Körner (eingelegt in Salzlake)  
100 ml Sahne  
150 ml Gemüsebrühe oder Fond  
20 g Butter  
2 EL Mehl  
Weißwein  
1 EL Olivenöl  
Zwiebeln

### Rezept:

In einen Topf Zwiebeln in etwas Butter oder Öl mit ein paar Pfefferkörnern anschwitzen. Ablöschen mit Weißwein. Anschließend mit Bratenfond oder Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit einem Zauberstab den Rahm pürieren. Die Pfefferkörner geben jetzt Ihre Schärfe ab. Eventuell etwas abbinden mit Mehl oder kalter Butter. Wem der Rahm zu hell ist, kann für die Farbe etwas Zuckercouleur hinzugeben. Kurz vor dem Servieren noch ein paar Pfefferkörner hinzugeben.

## Weißes Mohnmousse

Zutaten für 4 Personen

2 Eier  
100 ml Trockener Weißwein  
80 g Backmohnmischung  
50 g Zucker  
150 g Weiße aufgelöste Kuvertüre  
75 g Vollmilchjoghurt  
4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht  
250 g geschlagene Sahne  
50 ml Kaffeelikör

Die Eier mit dem Weißwein und dem Zucker im Wasserbad schaumig aufschlagen. Nun den Backmohn und den Joghurt hinzugeben. Dann die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze diese mit dem Kaffeelikör auflösen und zu der Eier-Mohn-Masse geben. Jetzt die aufgelöste Weiße Kuvertüre beifügen und kalt schlagen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse in Portionsschälchen abfüllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Cassis Kirschen

Zutaten für 4 Personen  
1 Glas Schatten Morellen (a 450 g)  
100 ml Cassis  
1 Sternanis  
1 Stange Zimt  
80 g Zucker  
Speisestärke mit kaltem Wasser angerührt

Den Fond von den Kirschen, Cassis, Zucker, Sternanis und Zimtstange zusammen aufkochen und mit der Speisestärke sämig binden. Dann die Kirschen begeben und nicht mehr kochen lassen. Die Zimtstange und den Sternanis für mindestens noch 1 Stunde in der Masse lassen, damit sich das Aroma noch entfaltet, erst kurz vor dem Servieren entfernen.