

# REZEPTE

vom Kochkurs  
am 30. Mai 17



Kölnener 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.

## Focaccia

### Zutaten für 4 Personen:

350 ml lauwarmes Wasser  
½ Würfel frische Hefe  
500 g Mehl  
5 g Salz  
100 ml Olivenöl  
Fleur de Sel zum bestreuen

### Rezept:

Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen und dem Mehl beifügen, welches zuvor mit dem Salz in einer Schüssel vermengt wurde. In der Schüssel so lange kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Nun die Teigkugel herausnehmen und den Boden der Schüssel mit Mehl bestäuben. Den Teig wieder zurücklegen und mit dem Olivenöl begießen. Nun ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C aufheizen. Den Teig nach dem ersten Gehen auf ein Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt wurde, setzen und mit den Händen zu einem Fladen von etwa 2 cm dicke auseinanderziehen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Nach dem zweiten Gehen den Fladen mit einer Gabel einstechen und mit dem Fleur de Sel bestreuen. Nun in den Backofen geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Den Ofen dabei auf Umluft Betrieb umstellen. Der Teig ist gebacken, wenn man einen Zahnstocher hineinsticht und beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet.

Nachdem das Brot fertig gebacken ist, sollte man das Blech auf einen Untersetzer stellen und das Focaccia mit einem Tuch bedecken, damit es schön weich wird und die Feuchtigkeit im Brotlaib verbleibt. Man kann den Teig durch Kräuter oder Oliven ergänzen oder auch kleine Brötchen davon backen.

## Tomaten Orangen-Suppe mit Crémé Fraiche

### Zutaten für 6 Personen:

1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten  
800 ml passierte Tomaten  
200 g Staudensellerie, Fäden gezogen und gewürfelt  
30 g Tomatenmark  
400 ml Orangensaft  
200 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer und Zucker zum Würzen  
Olivenöl zum Anschwitzen  
1 Orange filetiert + Abrieb  
6 Kirschtomaten geviertelt

### Rezept:

Die Zwiebel farblos in etwas Olivenöl anschwitzen, dann den Staudensellerie und die passierten Tomaten beifügen. Das Tomatenmark einrühren, mit dem Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen.

Jetzt die Gemüsebrühe begeben und für 15 min. köcheln lassen.

Würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker.

Suppe pürieren und nochmals abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Abrieb von der Orange begeben.

Die Orangenfilets und die Kirschtomaten in einen Teller geben und die heiße Suppe darüber gießen.

Tipp: Als Einlage ein paar geröstete Pinienkerne (diese ohne Fett in einer Pfanne rösten) hinzufügen. Etwas geschlagene Sahne mit Kräutern als Garnitur oben drauf geben oder etwas Creme Fraiche.

## Schweinerücken mit Serrano Schinken gefüllt

Zutaten für 6 Personen

6 Schweinerückensteaks geputzt a 140 g - mit Schmetterlingsschnitt vorbereitet und plattiert

6 Blätter Salbei

6 Scheiben Serrano Schinken

6 getrocknete Tomaten in Öl

Salz und Pfeffer

Sonnenblumenöl

ggf. Zahnstocher zum fixieren

Auf das Schweinerückensteak den Serrano Schinken geben, darauf das Salbeiblatt und die getrocknete Tomate, zu klappen und mit Zahnstocher fixieren.

Steaks bei mittlerer Hitze in Sonnenblumenöl goldgelb anbraten und auf ein Backblech geben.

Nun mit Salz und Pfeffer würzen und in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten zu Ende garen.

Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen.

## Kartoffel – Ecken

### **Zutaten für vier Personen:**

1 Kg Brätlinge oder Drillinge (kleine festkochende Kartoffeln)

Rosmarin

Thymian

Olivenöl

Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Meersalz

### Rezept:

Die Kartoffeln waschen und vierteln. In eine Schüssel geben und mit den gezupften Kräutern vermischen. Nun die anderen Zutaten zugeben und gut vermengen. Die Kartoffelecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 170°C ca. 45 Minuten garen. Zum Schluss nochmal mit Oberhitze knusprig und braun werden lassen, und mit Meersalz nachwürzen.

WICHTIG: Die Kartoffeln dürfen nicht übereinander liegen, sondern mit der Schale nach unten und nebeneinander.

## Mediterranes Gemüse

### Zutaten

3 Zucchini  
250g Möhren  
Salz und Pfeffer  
1 Zwiebel  
2 TL Knoböl  
1 Bund Basilikum oder glatte Petersilie  
Gemüsebrühe

### Rezept:

Gemüse waschen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Möhren hinzu geben und ebenfalls mit andünsten. Auffüllen mit ein wenig Gemüsebrühe und die Möhre bei schwacher Hitze garen.

Wenn die Möhren leicht weich sind die Zucchini hinzugeben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch.

Kurz vor Ende noch die klein geschnittene Petersilie dazugeben.

Wer möchte könnte frischen Basilikum oder für die asiatische Note Koriander und frischen Thaibasilikum, Chili und etwas Sojasauce hinzugeben. Auch kann wahlweise anderes Gemüse verwendet werden.

## Schokokuchen mit Kirschen

### Zutaten für 6 Portionen:

250g Zucker  
250g Butter  
250g Mehl  
4 Eier  
ca. 4 EL Kakao  
1 Glas Kirschen

etwas Butter und Zucker  
etwas Schokoladen Pulver

### Rezept:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben (Butter bitte in kleinen Stücken) und zu einem Teig verrühren. Die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Anschließend diese zum Teig mit hinzugeben und nochmals alles durchmengen.

Tassen oder Formen mit Butter ausfetten mit Zucker austreuen, Teig einfüllen (eventuell Schokostücke eindrücken) und 45 min bei 150° im Ofen backen.