



VR Bank Main-Kinzig-Büdingen eG
KLÖCKNERS KÜCHENSTUDIO - TD Küchen und Wohnen GmbH
22. Oktober 2019

Zutaten für 4 Portionen:

Salat mit warmen Ziegenkäse und Dijonsenf Vinaigrette

1 EL Dijon Senf	Salz, Pfeffer
1 Schalotte oder Zwiebel	4 EL Sonnenblumenöl
5 EL Balsamico	80g gemischter Salat
1 Baguette	1 Ziegenkäserolle á 200 g
2 Birnen	10 g Butter
1 EL Honig	2 Rosmarinzweige
8 Strauch-Cocktail-Tomaten	2 EL Olivenöl

1. Ofen vorheizen: Ober- und Unterhitze 200°C.
2. Schalotte/Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden.
3. Dijonsenf, Essig und Sonnenblumenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schalotte/Zwiebel dazu geben und rühren. Die Konsistenz darf leicht dickflüssig sein. Sollte es zu dick sein, dann 1-2 EL Wasser dazu geben.
4. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Tomaten halbieren Beiseite legen.
5. Backblech mit Backpapier belegen. Baguette in angeschrägten Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit einer ca. 1 cm dicken Ziegenkäse-Rolle-Scheiben belegen. Mit Rosmarinnadeln bestreuen. Für ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben.
6. Birnen schälen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Birne darin leicht anbraten und mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je Teller drei spalten legen. Vinaigrette vorsichtig mit dem Salat mischen und auf die vorbereiteten Teller geben. Mit den Tomaten Dekorieren.
7. Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen, mit Honig beträufeln und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Sofort auf die Salat-Teller geben und servieren.



Zitronenhähnchenbrust mit Zitronensauce,
Parmesan-Oliven-Püree und Kirchtomaten-Ragout

Für die Zitronen-Sauce

1 Schalotte	je 200 g Schlagsahne und Geflügelfond
1 EL Mehl	2 Scheiben à 3.4 mm frischen Ingwer
Salz, Pfeffer und Zucker	1 unbehandelte Zitrone
50 g Parmesan	Piment d'Espelette

1. Schalotten schälen und kleinhacken.
2. Butter zerlassen und die Schalotten leicht andünsten. Mit Mehl bestreuen und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. Aufkochen lassen.
3. Zitrone abwaschen, mit der Zitrusreibe abreiben und dem Saft auspressen. Beides in die Sauce geben. Die Sauce ca. 40 Minuten leise köcheln lassen und immer wieder rühren.
4. Kurz vor dem Ende: Fleischsaft der Hähnchen, zwei Scheiben Ingwer schneiden für ca. 5 Minuten in die Sauce geben und ziehen lassen. Ingwerscheiben herausnehmen. Parmesan reiben und ebenso in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und eventuell Zucker abschmecken. Servieren.

Für die Zitronenhähnchenbrust:

4 Hähnchenbrüsten mit Haut à ca. 180 g	½ frische rote Chilischote
2 Zweige Thymian	1 unbehandelte Zitrone
½ EL getrockneter grüner Pfeffer	¼ TL Fleur de Sel
½ EL Honig	2 EL Olivenöl
100 ml Geflügelfond	

1. Ofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorwärmen. Geflügelfond erwärmen.
2. Thymian waschen, trocknen, abzupfen und klein hacken.
3. Zitrone warm abwaschen und mit der Reibe die Zesten erzeugen. Saft einer halben Zitrone erzeugen. Die andere Hälfte in viertel und in Scheiben schneiden.



4. Der Pfeffer im Mörser zerdrücken. Die Chilischote längs halbieren, Stielansatz und Trennwände entfernen und entkernen und in fein würfeln bzw. hacken.
5. Thymian, Abrieb der Zitrone, Pfeffer, Chili, Salz, 2 EL Zitronensaft, Honig und Olivenöl vermischen.
6. Huhnchenbrust auf ein Backofenblech geben die Zitronenscheiben dazugeben und für ca. 35 Minute in den Backofen geben. Nach 15 Minuten Garzeit, die Brüste mit der Zitronen, Honig, Chili, Etc... Mischung bestreichen und den Geflügelfond dazugeben. Die Temperatur auf 180 °c runter drehen und ca. 15-20 Minuten goldbraun weiterbacken. Backofen ausmachen und für 15 Minuten das Fleisch im Backofen ziehen lassen. Der Fleischsaft in die Zitronensauce eingießen.

Für das Parmesan-Oliven-Püree:

500 g mehligkochende Kartoffeln

20 g getrocknete schwarze entsteinte Kräuter-Oliven

100 ml Milch

60 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

60 g Parmesan

½ Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

1. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Stück schneiden. Für 25 Minuten in ein gelochtes Blech in den Dampfgarer geben.
2. Oliven und Petersilien fein hacken. Parmesan Reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Zutaten vermengen und beiseite stellen.
3. Milch in einem Topf erwärmen, etwas Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss dazu geben und langsam erhitzen. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese aus dem Dampfgarer nehmen und in die Milch Pressen. Am Ende die Butter dazu rühren.
4. Die Mischung aus Oliven, Knoblauch, Petersilie und Parmesan dazu geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Für das Tomaten-Ragout:

250 g Dattelintomaten

Je 1 Knoblauchzehen und Schalotte

Olivenöl, Kräuter der Provence

Salz, Pfeffer und Zucker

1. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten glasig andünsten. Tomaten dazu geben. Nur kurz und kräftig braten. Knoblauch dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter der Provence dazu geben und servieren.

Apfeltarte Elsässische Art mit Zimtschlag

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Kg Äpfel

½ TL gemahlene Zimt

400 g Schlagsahne oder Creme Fraiche

1 unbehandelte Orange (Abrieb und Saft)

50 ml Wasser

125 g flüssige Butter

1 EL Zucker

2 Ei

½ TL Zimt

1. Mehl mit Butter, Salz und Wasser schnell zu einem homogenen und glatten Teig verkneten. Teig mindestens 6 Stunden ruhen lassen.
2. Danach den Teig mit einem Nudelholz auf etwa 5 mm dicken Kreis ausrollen. Der Teig in die Tarteform geben und mit einer Gabel anstechen.
3. Äpfel schälen, viertel und das Kernhaus herausnehmen. Die Äpfel als Spalten achteln. Den Tarteboden damit belegen. Eier verquirlen mit 300 g Sahne, Zucker und Zimt verrühren und den Eiguss auf die Tarte geben. Die Tarte in den Backofen geben bei Automativ Programm Kuchen / Apfeltarte. Der Garprozess dauert ca. 30 Minuten. Als Alternative bei ca. 180 °C bei Intensiv Backen für ca. 30 Minuten geben.
4. 100 g Schlagsahne steifschlagen. Orange waschen, den Abrieb und den Saft erzeugen. EL Saft und den Abrieb in die Sahne geben. Zimt dazu geben und vorsichtig verrühren. Servieren