



Das Menü



Vorspeise

Rote Beete Capriccio mit Birnen, dazu gratinierter Käse mit Honig und Rosmarin

Hauptgang

Creppinet von der Gänsebrust (Gänsebrust umhüllt von Spinat, Pilzen und Strudelteig) mit einer Rotkohlroulade (mit Apfel-, Orange-, Zwiebel und Weißbrot gefüllt) und Birnen-Kartoffeln

Vegetarische Variante: Strudelteig mit Kichererbsen gefüllt

Nachspeise

Trio vom Apfel mit einer Zimt - Sahne

Guten Appetit

Apfeltörtchen

Eier 6 Zucker 120 g
Backpulver 1/2 Päckchen
Butter 100 g Mandeln 150 g
Mehl 300 g Äpfel 300 g
Äpfel in Viertel schneiden.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, für 5 min. abkühlen lassen.

Dann fein mahlen und mit der Butter dem Zucker und dem Mehl verrühren.

Das Backpulver, die Äpfel und die Eier dazu geben, nochmals verrühren und in Backförmchen füllen.

Bei 195°C für 15 min. backen.

Apfelcreme

Apfel 300 g Eier 3
Zucker 100 g
Apfelloköl 2 cl.
Mascarpone 200 g

Die Eier und den Zucker im Heißwasserbad für 10 min. ständig rühren. Den Likör dazu geben und nochmals 5 min. rühren. Die Masse für 10 min. abkühlen lassen. Die Äpfel pürieren, und den Mascarpone in eine Schüssel geben und die Ei-Zuckermasse sowie die Äpfel dazu geben, kräftig rühren und dann für 35 min. kaltstellen.

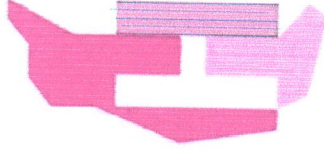
Apfel Eis

Apfel TK 800 g
Zucker 160 g
süße Sahne 200 g

Apfel in den Mixbecher geben und mit Zucker bestreut 10 min. stehen lassen.

Dann fein pürieren und die süße Sahne aufgießen und weitere zwei Minuten rühren.

Stadt Hennigsdorf



Menü des Tages

- Rote Beete Capriccio mit Birnen dazu gratinierter Käse mit Honig und Rosmarin
- Creppinet von der Gänsebrust mit Rotkohlroulade und Birnen-
- Kartoffeln. (Gänsebrust umhüllt von Spinat, Pilzen und Strudelteilg, Rotkohlroulade mit Apfel-, Orange-, Zwiebel und Weißbrot gefüllt)
- (alternative zur Gans Strudelteilg mit Kichererbsen gefüllt)
- Trio vom Apfel mit einer Zimt Sahne

23.11.2019

Event- Show & Kinderkoch
Rainer Goerling
Am Töpfersberg 33
Tel. 033397 273421



RainerGoerling
Koch mit Leidenschaft!
Eventkoch, Showkoch, Kinderkoch

Regionale Tour durch Hennigsdorf

Rote Beete Carpaccio mit Birne dazu Gratinierter Camembert mit Honig

Für 14 Personen

Rote Beete	1,5 kg
Birnen	1,5 kg
Camembert	1,4 kg
Rucola	400 g
Feldsalat	400 g
Chicorée	400 g
Honig	3 Essl.
Senf	2 Essl.
Rapsöl	8 Essl.

Die rote Beete für 15 min. in den Dampfgarer geben und für 5 min. abkühlen lassen.

Den Rucola und Feldsalat waschen und putzen und in eine große Schüssel geben. Das Dressing rühren und über den Salat geben.

Die Bienen in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser kurz tauchen.

Die rote Beete in feine Scheiben schneiden und mit den Birnenscheiben im Wechsel sauber anrichten. Wenn je 5 Scheiben angerichtet sind den Teller mit dem vorbereiteten Salat befüllen. Den Camembert im Backofen gratinieren und auf die rote Beete aufsetzen, gleich servieren.

Creppinet von der Gänsebrust dazu Rotkohlroulade und Birnenkartoffeln

Gänsebrust

Gänsebrust	1,5 g
Champignon	400 g
Spinat	500 g
Zwiebeln	400 g
Strudelteig	10 Blatt
Salz, Pfeffer, Thymian	

Die Gänsebrust auflösen und von der Haut befreien. Jetzt von beiden Seiten je drei Minuten scharf anbraten.

Die Champignons in Scheiben schneiden und den Spinat verputzen (die Stiele entfernen), Zwiebeln in Scheiben schneiden. Pilze und Zwiebeln anbraten und zum Spinat geben.

Den Strudelteig auslegen (immer zwei Blätter) die Füllung auf den Teig geben und die Gänsebrust

Aufliegen und fest einrollen. Mit Eigelb bestreichen und für 180°C 45 min. backen.

Rotkohlroulade

Rotkohl	3 kg	Äpfel	1,5 Kg
Orangen	1,0 kg	Toastbrot	1/2
Thymian		Zwiebeln	500 g

Den Rotkohl im ganzen dämpfen und nach 30 min. in eiskaltes Wasser legen. Die einzelnen Blätter lösen. Die Äpfel, Zwiebeln und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Orangen filetieren und Salz sowie Pfeffer dazu geben. Immer zwei Rotkohlblätter für eine Portion verwenden und mit 2 Esslöffeln der vorbereiteten Füllung bestücken. Fest einrollen und in eine Pfanne geben, für zwei min. mit Rapsöl anbraten und weitere 30 min. im Backofen bei 170° C mit 2 l Flüssigkeit schmoren.

Birnenkartoffeln

Kartoffeln	2,5 kg
Butter	120 g
Eigelb	3
Kartoffelmehl	100 g

Kartoffeln mit Schale für 45 min. in den Backofen legen und bei 170°C backen.

Danach aufbrechen und die Kartoffelmasse heraus löffeln. In eine Pfanne geben und für 5 min. auf dem heißen Herd mit einem Kochlöffel hin und her schieben. Wieder in die Schüssel geben und mit Butter, Muskatnuss und Salz würzen.

3 Eigelb und das Kartoffelmehl dazu geben und verrühren. Kleine Bienen formen, im Backofen für 15 min. gratinieren.