

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

X

# KitchenAid



**Mache Alltägliches außergewöhnlich**

'Gerichte, die sich für jeden Tag eignen'

3-Gänge Menü

# KitchenAid

Verwendung KitchenAid Geräte bei der Zubereitung des 1. Ganges



**Kabelloser  
Zerkleinerer**  
5KFCB519



**Standmixer  
Artisan K400**  
5KSB4026

# GURKEN-KREN-SÜPPCHEN

MIT FISCHPFLANZERL VON DER FORELLE UND  
RADIESERL-KRÄUTER-SALAT

**JRE-Autor:** Alexander Huber

**JRE-Betrieb:** Huberwirt, Pleiskirchen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 60 Min.

Für 4 Personen



# ZUTATENLISTE

## GURKEN-KREN-SÜPPCHEN MIT FISCHPFLANZERL VON DER FORELLE UND RADIESERL-KRÄUTER-SALAT

### GURKEN-KREN-SÜPPCHEN

1 Salatgurke, gewaschen und in Scheiben geschnitten  
2 EL Crème fraîche  
Saft von ½ Limette  
2 ½ EL Weißweinessig  
3 ½ EL Olivenöl  
2 EL Meerrettich (Glas)  
3 EL Sweet Chili Sauce  
1 TL Wasabi  
4 EL Rapsöl  
50 ml Mineralwasser  
Cayennepfeffer  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

### AUSSERDEM

Wildkräuter und Blüten

### FISCHPFLANZERL

300 g Forellenfilet (ohne Haut und Gräten)  
25 g Weißbrotkrumen  
100 g Sahne  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
1 Eiweiß  
Zitronensaft  
Worcestersauce  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
80 g Bayerische Garnele, geschält und in kleine Würfel geschnitten  
1 EL Gemüsewürfel

### AUSSERDEM

doppelgriffiges Mehl (z. B. Wiener Grießler)  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Butter

### SALAT

10 Radieschen  
30 g Brunnenkresse  
1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

### MARINADE

50 g Honig  
1 EL Senf, mittelscharf  
2 EL heller Aceto balsamico  
60 ml Olivenöl  
4 ½ EL Sonnenblumenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Limettensaft  
80 ml Mineralwasser  
grobes Meersalz optional

### AUSSERDEM

Olivenöl extra vergine  
Brunnenkresse  
Brotchips

# ZUBEREITUNG

## GURKEN-KREN-SÜPPCHEN

Die genannten Zutaten im KitchenAid-Standmixer K 400 fein pürieren.  
Anschließend kräftig abschmecken.

## FISCHPFLANZERL

Das Fischfilet klein schneiden und zusammen mit Weißbrot, Sahne, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Eiweiß in dem KitchenAid Kabelloser Zerkleinerer fein mixen. Die Farce herausnehmen und mit je einem Spritzer Zitronensaft und Worcestersauce, Petersilie, Garnelen und Gemüsewürfeln verfeinern. Die Masse ca. 30Min. ruhen lassen. Anschließend nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Danach aus der Masse kleine Pflanzler formen und in dem Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzler auf beiden Seiten goldbraun braten.

## SALAT

Für den Salat die Radieschen putzen, waschen und in Stifte hobeln. Die Brunnenkresse waschen. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

## MARINADE

Für die Marinade aus den genannten Zutaten ein leicht säurebetontes Dressing herstellen. Danach Radieschen, Brunnenkresse und Schnittlauch darin kurz marinieren. Zum Schluss eventuell mit etwas grobem Meersalz würzen

# ANRICHTEN

Zum Servieren die Fischpflanzler auf die Teller verteilen und mit etwas Olivenöl extra vergine benetzen.  
Mit Brunnenkresse und Brotchips dekorieren. Den Salat seitlich anlegen und das Gurken-Krensüppchen angießen.



# KitchenAid

Verwendung KitchenAid Geräte bei der Zubereitung des 2. Ganges



**Kabelloser  
Zerkleinerer**  
5KFCB519



**Küchenmaschine**  
5KSM185PS



**Spiralschneider**  
5KSM1APC

**Nudelteigroller**  
5KSMSPA

# RAVIOLI VON TOPFEN

BERGKÄSE & BRENNNESSELSPINAT  
MIT KOHLRABISPAGHETTI

**JRE-Autor:** Alexander Huber

**JRE-Betrieb:** Huberwirt, Pleiskirchen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Für 4 Personen



# ZUTATENLISTE

## RAVIOLI VON TOPFEN, BERGKÄSE & BRENNNESSELSPINAT MIT KOHLRABISPAGHETTI

### PASTATEIG

250g Farina 00,  
alternativ Weizenmehl Type 405  
6 Eigelbe  
1 Prise Salz  
lauwarmes Wasser nach Bedarf

### FÜLLUNG

20g Butter  
50g Spinat, geputzt und gewaschen  
50g Brennnesselblätter, gewaschen  
100g Topfen, ausgedrückt  
50g Bergkäse, frisch gerieben  
1 Spritzer Haselnussöl  
1 Eigelb  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
2 EL Semmelbrösel  
Abrieb von 1 unbehandelten Orange  
Muskatnuss, frisch gerieben  
Cayennepfeffer, Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### RAVIOLI

Pastateig (siehe oben)  
Topfenfüllung (siehe oben)  
1 Ei, verquirlt  
Butter

### KOHLRABISPAGHETTI

1 Kohlrabi, geschält  
20g Butter  
Salz  
Zucker  
Mineralwasser  
Cayennepfeffer  
1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

### KOHLRABISPAGHETTI

braune Butter (Nussbutter)  
Parmesanspäne  
Wildkräuter und Blüten



# ZUBEREITUNG

## PASTA

Zuerst den Pastateig aus den genannten Zutaten herstellen. Dazu das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde eindrücken. In die Mulde Eigelbe, Salz und etwas lauwarmes Wasser geben und das Ganze in der KitchenAid-Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig abdecken und 20–30 Min. ruhen lassen.

## FÜLLUNG

Für die Füllung zuerst die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spinat und die Brennnesselblätter anschwitzen. Anschließend das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den restlichen genannten Zutaten im KitchenAid-Standmixer ARTISAN K400 die Füllung für die Ravioli herstellen und mit Muskat, Cayennepfeffer sowie Salz und Pfeffer würzen.

## RAVIOLI

Danach den Teig mit dem KitchenAid-Nudelteigroller dünn ausrollen und mit einem Ausstecher große Kreise ausstechen. Die Kreise mit dem Ei bepinseln und die Füllung mit einem Löffel darauf platzieren. Mit jeweils einem weiteren Kreis die Teigkreise verschließen und sorgfältig zusammenkleben. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli einlegen. Das Wasser kurz wieder zum Kochen bringen und dann sofort auf kleine Flamme stellen. Die Ravioli 4–5 Min. ziehen lassen, danach mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Ravioli unter Zugabe von ein wenig Kochwasser glasieren.

## KOHLRABISPAGHETTI

Die Kohlrabiknolle mit dem KitchenAid-Spiralschneider zu Spaghetti drehen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Kohlrabispaghetti anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Das Gemüse im eigenen Saft bei leichter Hitze 2 Min. schmoren. Nach Bedarf mit etwas Mineralwasser ablöschen und mit Cayennepfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

# ANRICHTEN

Zum Servieren zuerst die braune Butter herstellen. Dazu 120 g Butter mit einer Prise Salz in einem Topf langsam erhitzen und unter Rühren zu brauner Butter rösten. Die Ravioli auf die Teller verteilen und mit 1 EL brauner Butter überziehen. Die Kohlrabispaghetti aufgedreht zu einem Nest daraufsetzen und mit Parmesanspänen sowie Wildkräutern und Blüten dekorieren

# KitchenAid

Verwendung KitchenAid Geräte bei der Zubereitung des 3. Ganges



**Kabelloser  
Zerkleinerer**  
5KFCB519



**Standmixer  
Artisan K400**  
5KSB4026



**Zitruspresse**  
5KSB1CPA

# ZITRONEN- BASILIKUM- SORBET

MIT KAKAO-MANDELHIPPE

**JRE-Autor:** Alexander Huber

**JRE-Betrieb:** Huberwirt, Pleiskirchen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min. + 3 Std. zum Gefrieren

Für 4 Personen



# ZUTATENLISTE

## ZITRONEN-BASILIKUM-SORBET MIT KAKAO-MANDELHIPPE

### SORBET

2 Blatt Gelatine  
2 große unbehandelte Zitronen  
1 Bund Basilikum (50 g)  
200ml Mineralwasser  
200g crushed ice  
15g Basic Textur  
240g Zucker  
180g Naturjoghurt (3,5%)  
40ml Wodka  
Zitronensaft  
50g Glukose

### HIPPEN

50g Mandeln, geschält  
1 Orange  
75g weiche Butter  
200g Zucker  
25g Mehl  
25g Kakao

### AUSSERDEM

Mandeln, gehackt  
Himbeeren, in Olivenöl extra vergine mariniert  
Basilikumblättchen



# ZUBEREITUNG

## SORBET

Für das Sorbet zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen unter heißem Wasser waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Anschließend die Zitronen halbieren und den Saft mit der KitchenAid-Zitruspresse auspressen.

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem Zitronensaft (200ml) sowie dem Mineralwasser in den KitchenAid-Standmixer ARTISAN K400 geben und bei Maximalgeschwindigkeit sehr fein mixen

Nun alle genannten Zutaten mit Ausnahme der Gelatine und der Glukose in den KitchenAid-Standmixer K400 geben und mixen. Die Gelatine ausdrücken, in etwas Zitronensaft auflösen und zusammen mit der Glukose hinzufügen. Die Mischung mit crushed ice im KitchenAid-Standmixer K400 nochmals fein mixen und im Gefrierfach gefrieren.

## HIPPEN

Für die Hippen den Backofen auf 180°C vorheizen. Zuerst die Hälfte der Mandeln im KitchenAid-Zerkleinerer fein mahlen und die restlichen Mandeln hacken. Die Orange mit der KitchenAid-Zitruspresse auspressen (80ml).

Die Butter und den Zucker in der Rührschüssel der KitchenAid-Küchenmaschine schaumig schlagen.

Den Orangensaft einrühren. Das Mehl und den Kakao hinzufügen und das Ganze kräftig verrühren. Den Teig zunächst ruhen lassen, danach auf das mit Backpapier belegte Backblech streichen und im heißen Ofen 10Min. backen. Das Blech herausnehmen und die große Hippe in Stücke brechen.

# ANRICHTEN

Zum Servieren das Sorbet auf die Teller verteilen, mit gehackten Mandeln bestreuen, mit marinierten Himbeeren umlegen und mit Basilikumblättchen dekorieren.

Jeweils eine Hippe anlegen.