

Drei Gänge, ein Sieger: Die Hobbykoch-Challenge aus Düsseldorf

Rezepte von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Spinat-Ei-Rolle mit Frischkäse-Seehasenrogen-Füllung, Blattsalat und Käsestangen ..	2
Bulgur-Salat mit Joghurtschaum	5
Schmorbraten mit Ravioli mit Wurzelgemüse-Frischkäse Füllung	7
Boeuf Bourguignon mit Sellerie-Kartoffelstampf	11
Zitronen Tarte	14
Beerensorbet auf selbstgemachter Hippe	16

Spinat-Ei-Rolle mit Frischkäse-Seehasenrogen-Füllung, Blattsalat und Käsestangen

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Die Spinat-Frischkäse-Röllchen machen nicht nur optisch etwas her. Mit Seehasenrogen verfeinert, sind sie auch geschmacklich ein echtes Highlight.



Zutaten für 4 Personen:

- Wasser
- Salz
- 250 g Spinat
- 1 rote Zwiebel
- Öl zum Braten
- Pfeffer
- Muskat
- 3 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Frischkäse
- 50 g Seehasenrogen
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL Dijon Senf

- 4 EL Dunkler Balsamico Essig
- 100 g Salat
- 8 Käsestangen

Zubereitung:

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
- In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen und den Spinat darin für 1 bis 2 Minuten blanchieren.
- Das Wasser abgießen, den Spinat auskühlen lassen und dann von Hand das verbleibende Wasser aus dem Spinat pressen.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
- Den Spinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Alles in ein hohes Gefäß geben und auskühlen lassen.
- Eier dazugeben und pürieren.
- Die Masse ca. 5 mm dünn, rechteckig auf einem Backpapier verteilen und auf ein Backblech legen.
- Für ca. 25 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
- Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft pressen, dann mit Frischkäse vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Frischkäse gleichmäßig auf der abgekühlten Eierspinatmasse verteilen. Den Seehasenrogen gleichmäßig darüber verteilen.
- Die Eimasse vom Rand her der Länge nach eng aufrollen und dabei vorsichtig vom Backpapier lösen.
- Die Rolle eng in Frischhaltefolie einwickeln, die Folie an den Enden festhalten und über den Tisch rollen, bis die Folie etwas spannt. Die Enden der Folie an beiden Seiten verknoten.
- Die Rolle für mindestens 1 Stunde oder bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

-
- Aus Olivenöl, Salz, Senf und Balsamico Essig ein Dressing anrühren und kurz vor dem Anrichten zum Salat geben.
 - Von der Rolle Scheiben abschneiden und mit Salat und Käsestangen zusammen servieren.

Bulgur-Salat mit Joghurtschaum

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Ein frischer Salat, der verschiedenste Aromen miteinander vereint. Limette und Apfel sorgen für Säure und eine fruchtige Note. Der Joghurtschaum gibt dem Salat durch seine Cremigkeit noch eine weitere geschmackliche Dimension.



Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Wasser
- 150 g Bulgur
- Salz
- 1 Apfel
- ½ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 160 g Feta
- 25 g frischer Koriander
- Pfeffer
- Essig
- Olivenöl
- 2 Limetten (unbehandelt)
- 1 Ei

- 20 g Zucker
- 200 g Joghurt

Zubereitung:

- 300 ml Wasser aufkochen und Bulgur damit übergießen. Für 10 Minuten ziehen lassen und anschließend salzen und abkühlen lassen.
- Apfel, Gurke und Zwiebel schälen. Von Apfel und Gurke die Kerne entfernen. Apfel Gurke, Zwiebel und Feta in kleine Würfel schneiden.
- Den abgekühlten Bulgur mit den geschnittenen Zutaten mischen.
- Die Blätter des Korianders von den Stielen abzupfen, die Blätter fein hacken und zum Salat geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl abschmecken.
- Die Limetten waschen, anschließend die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter Rühren den Zucker dazugeben.
- Joghurt mit Schale und Saft der Limetten vermischen und vorsichtig den Eischnee unterheben.
- Salat mit Joghurtschaum servieren.

Schmorbraten mit Ravioli mit Wurzelgemüse-Frischkäse Füllung

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Dieser Schmorbraten, eine wunderbare dunkle Soße und die selbstgemachten Ravioli lassen kaum Wünsche offen. Gefüllte Pasta selbst zu machen braucht etwas Fingerspitzengefühl und Geduld. Aber: Die Mühe lohnt sich.



Zutaten für 4 Personen:

Für den Schmorbraten:

- 600 g Bürgermeisterstück
- Grobes Salz
- 1 Packung Suppengemüse (1 Möhre, 1 Stange Porree, 1 Sellerieschnitt)
- 3 Zwiebeln
- Öl zum Braten
- 70 g Tomatenmark
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

- 250 ml Rotwein (vorzugsweise Pinot Noir/Spätburgunder)
- Wasser
- 1 EL Mehl
- 1 EL weiche Butter

Für die Ravioli:

- 3 Eier
- 300 g Mehl
- Salz
- Wasser
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Porree
- Öl zum Braten
- Pfeffer
- Muskat
- 175 g Frischkäse
- 1 Handvoll krause Petersilie
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Schmorbraten:

- Das Fleisch mit Salz einreiben.
- Möhre schälen und mit Porree in Scheiben schneiden. Sellerie in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in 6 bis 8 Schnitze schneiden.
- In einem Schnellkochtopf Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten.
- Die Zwiebeln, Sellerie und Möhren auch in den Topf geben und alles kurz gemeinsam anbraten.
- Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse weiter anrösten.

- Tomatenmark dazugeben.
- Wacholderbeeren einmal mit der flachen Seite eines Küchenmessers etwas zerdrücken. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosmarinzweige zu dem Gemüse in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Rotwein ablöschen und das Fleisch wieder in den Topf geben.
- Etwas Wasser hinzugeben und mindestens 1½ Stunden im Schnellkochtopf schmoren.
- Das Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren.
- In einer Schüssel 1 EL Mehl mit 1 EL weicher Butter vermischen.
- Die Sauce aufkochen und die Mehlbutter einrühren, bis die Sauce etwas andickt.
- Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce und Ravioli servieren.

Ravioli:

- Die Eier trennen.
- In einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit einem Handrührgerät Eigelbe mit Mehl und einer Prise Salz zusammenkneten, bis ein fester Teig entsteht, der noch ein bisschen bröselt. Falls nötig, etwas Wasser hinzugeben. Eiweiß aufheben.
- Von Hand noch einmal gut durchkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Möhre und Zwiebel schälen und zusammen mit dem Porree in sehr kleine Würfel schneiden.
- In eine Pfanne etwas Öl erhitzen. Möhren als Erstes in die Pfanne geben und für ein paar Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Porree und Zwiebel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und weiter anbraten, bis das Gemüse weich ist.
- Das Gemüse vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen das Gemüse mit dem Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Einen Großteil der Petersilie hacken und unter die Frischkäsemasse geben.

-
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
 - Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf einer Hälfte in einem Abstand von ca. 8 Zentimetern mit dem Spritzbeutel haselnussgroße Portionen der Frischkäsemasse platzieren.
 - Den Teig rund um die Füllung mit Eiweiß bestreichen, die unbestrichene Teighälfte darüber schlagen und mit den Fingern andrücken.
 - Mit einem Messer oder Ausstecher die Ravioli aus dem Teig ausschneiden und auf einem bemehlten Brett zwischenlagern.
 - In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen und die Ravioli im heißen, nicht kochenden Wasser für ca. 3 Minuten ziehen lassen.
 - Anschließend mit einem Schaumlöffel abschöpfen und kurz in ein Sieb zum Abtropfen geben.
 - Die restliche Petersilie hacken, in einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Ravioli mit der Petersilie kurz in Butter schwenken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Boeuf Bourguignon mit Sellerie-Kartoffelstampf

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Komplex im Geschmack, aber einfach gemacht. Serviert auf Sellerie-Kartoffelstampf ist dieses Schmorgericht ideal für alle, die es deftig und raffiniert zugleich mögen.



Zutaten für 4 Personen:

Für Boeuf Bourguignon:

- Ca. 700 g Bürgermeisterstück
- 500 ml Rotwein (vorzugsweise Pinot Noir/Spätburgunder)
- 200 g Bauchspeck
- 3 rote Zwiebeln
- Öl zum Braten
- Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 große Champignons
- 3 Möhren
- 3 TL Mehl

Für den Sellerie-Kartoffelstampf:

- 600 g Kartoffeln
- 900 g Sellerie
- Salz
- Wasser
- 4 EL Butter
- Muskat

Zubereitung:

Boeuf Bourguignon:

- Das Fleisch über Nacht im Rotwein einlegen.
- Vom Bauchspeck die Schwarte abschneiden, Zwiebeln schälen und beides würfeln.
- Das Fleisch aus dem Rotwein herausnehmen und in grobe Würfel schneiden. Den Rotwein aufbewahren.
- In einem Topf Öl erhitzen. Bauchspeck und Zwiebeln für ca. 5 Minuten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.
- Das Fleisch nun im Topf für ebenfalls ca. 5 Minuten anbraten.
- Bauchspeck und Zwiebeln wieder dazugeben, mit Pfeffer würzen und mit dem Rotwein ablöschen.
- Lorbeerblätter und Rosmarinzwig dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 4 bis 5 Stunden schmoren lassen.
- Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgeben.
- Die Pilze vierteln, die Möhren schälen und in dicke Scheiben schneiden.
- Die Möhren ca. eine Stunde vor dem Ende der Schmorzeit in den Topf geben und mitschmoren. Die Pilze erst ca. 15 Minuten vor dem Ende dazugeben.
- Um der Sauce etwas mehr Bindung zu verleihen in einer Tasse Wasser mit 2 bis 3 TL Mehl anrühren. Schlückchenweise in den Topf geben, kurz aufkochen und eindicken lassen. So lange wiederholen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

-
- Mit Sellerie-Kartoffelstampf servieren.
 - Sellerie-Kartoffelstampf:
 - Kartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
 - In einem Topf Salzwasser aufsetzen, die Kartoffeln und Sellerie ins kalte Wasser geben und dann aufkochen lassen. Ca. 25 Minuten garen.
 - Das Wasser abgießen, Butter zu Kartoffeln und Sellerie geben und stampfen.
 - Mit Salz und Muskat abschmecken.

Zitronen Tarte

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Wer das Aroma frischer Zitronen mag, wird mit dieser Tarte bestimmt seine Freude haben. Süß, fruchtig und erfrischend im Geschmack ist dieses leuchtend gelbe Dessert deutlich mehr als nur ein optisches Highlight.



Zutaten für 4 Personen:

-> Entspricht einer kleinen Tarte. Für eine Form mit 28 cm Durchmesser werden die doppelten Mengen benötigt.

- 3 Eier
- 1 EL Wasser
- 135 g Zucker
- 90 g Mehl
- Salz
- 150 g Butter
- 4 Bio-Zitronen

Zubereitung:

- Ein Ei trennen, das Eigelb halbieren und mit einem Esslöffel Wasser verrühren. Einen Teelöffel Zucker darin auflösen.

- Mehl, 40 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen und 60 g der Butter in kleinen Flöckchen dazugeben.
- Mit den Händen gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft der vier Zitronen pressen.
- Den Teig zwischen Backpapier oder Frischhaltefolie auf die Größe der Form ausrollen, Folie entfernen und den Teig in die Form hineinlegen. Der Rand sollte ca. 2 cm hoch sein.
- Den Teig in der Form für 15 Minuten im Gefrierfach lagern.
- Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
- Den Teig im Ofen für ca. 25 bis 30 Minuten goldgelb backen, anschließend abkühlen lassen.
- Für die Füllung, Zitronensaft, Zitronenschale, 90 g Zucker, die restliche Butter und die verbleibenden Eier in einen Topf geben.
- Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Ei stockt und eine feste Masse entsteht.
- Die Masse auf dem Tarte Boden verteilen und die Tarte für mindestens drei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Beim Servieren eignen sich Zitronenabrieb, Zitronenschale, Minze oder Puderzucker als Deko.

Beerensorbet auf selbstgemachter Hippe

Rezept von der Kochgruppe „Chefkoch Dü“

Dieses Beerensorbet besticht durch die einfache Zubereitung. Mit optionaler Schlagsahne wird aus dem frischen Sorbet ein cremiges Eis. Die selbstgemachte Hippe verleiht diesem frischen Nachtisch noch eine Extraportion Crunch.



Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Butter
- 3 Eier
- 100 g Puderzucker
- 110 g Mehl
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 500 g gefrorene Beeren
- 50 ml Weizenkorn oder 2-3 EL Zitronensaft
- Optional: 200 g Schlagsahne
- 175 g frische Heidelbeeren

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Butter und Eier auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.
- Eier trennen und das Eiweiß aufheben.
- Puderzucker mit der Butter cremig rühren, dann Eiweiß und Mehl daruntermischen.
- Die Masse auf einem Blech mit Backpapier in Kreisen auftragen. Die Kreise sollten nicht größer sein als 9 cm und nicht dicker als 2 mm.
- Die Hippen ca. 15 Minuten im Ofen backen. Sobald sie eine goldgelbe Farbe haben, sind sie fertig.
- Um aus den Hippen eine Schale zu formen, diese direkt nach dem Backen über eine umgedrehte kleine Schüssel oder Tasse biegen und vollständig auskühlen lassen.
- Den Zucker in ca. 50 ml Wasser auflösen.
- In einem Mixer die gefrorenen Beeren mit Zuckerlösung und Weizenkorn pürieren. Für mehr Cremigkeit kann noch Sahne hinzugegeben werden. Nochmals für ca. 1 Stunde im Gefrierfach kühlen.
- Zwischendurch ein- bis zweimal umrühren und kontrollieren, ob das Eis die gewünschte Konsistenz schon erreicht hat.
- Das Eis auf den Hippen portionieren und mit frischen Heidelbeeren servieren.