



# Kochatelier

## DIE REZEPTE



Places Prime GmbH

06. November 2017

Kochatelier GmbH  
Marcus Buckow & Marko Kermer

**Niederlassung Berlin-Mitte**  
Michaelkirchstraße 17-18  
10179 Berlin  
Telefon: 030 / 24 04 96 97  
Fax: 030 / 24 04 96 99

HRB 125028  
Ust.Id Nr.: DE 270979756  
info@kochatelier-berlin.de  
[www.kochatelier-berlin.de](http://www.kochatelier-berlin.de)

**Niederlassung Berlin-Adlershof**  
Rudower Chaussee 14  
12489 Adlershof  
Telefon: 030 / 72 02 22 2 - 694  
Fax: 030 / 72 02 22 2 - 693

HRB 141695 B  
Ust.Id Nr.: DE 283472271  
info@kochatelier-adlershof.de  
[www.kochatelier-adlershof.de](http://www.kochatelier-adlershof.de)

**KOCHSCHULE**

**No 1**

Partner von  
**BOSCH**

Jetzt online →

**DER KOCHSHOP**  
[kochatelier-shop.de](http://kochatelier-shop.de)



# Kochatelier

## Grundrezept Gemüsebrühe

### Zutaten

250 g	Lauch	1 TL	Piment
350 g	Möhren	1	Lorbeerblatt
2	Petersilienwurzeln	1,5 l	Wasser
400 g	Stauden- oder Knollensellerie	1	Tomate
2	Zwiebeln ungeschält wg. Farbe	1 Bd.	Schnittlauch
1	Knoblauchzehe		
1 Bd.	Petersilie		einige Zweige frischer Thymian
1 TL	weiße Pfefferkörner		

Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln gründlich bürsten, waschen und in große Stücke schneiden.

Öl oder Butter in einem Suppentopf erhitzen und das Gemüse hinzugeben. Bei schwacher Hitze dünsten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist.

1,5 Liter Wasser zugeben und alles zum Kochen bringen. Zugedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen. und Gelegentlich den auftretenden Schaum entfernen. Nun den Lauch, die Tomate (ist für die Farbe) und die Gewürze zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen Anschließend durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Dieses Rezept ergibt eine Menge von ungefähr 1,5 Litern Gemüsesuppe. Nachdem die Suppe für mehrere Stunden kaltgestellt wurde, kann sie Portionsweise eingefroren werden.

Gemüsebrühe findet in vielen Rezepten Verwendung. Sie kann auch als eine Kraftsuppe nach einer Schlankheitskur serviert werden.



# Kochatelier

## Tranchen vom Hirsch | Rosenkohlblätter roh mariniert | Preiselbeerchutney

### Zutaten

700g	Hirschrücken o. Kn.	1	Glas Preiselbeeren oder Gelee
1 El	Butterschmalz	1	Bio Orange
	Salz/ Pfeffer	3 EL	Zucker
6 Zweige	Rosmarin	3 cm	Ingwer fein gerieben
2	Knoblauchzehen		Salz Pfeffer
300 g	Rosenkohl		
3 EL	milder weißer Essig		
	Salz Pfeffer Honig		

Den Hirschrücken von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. in einer großen Pfanne mit Butterschmalz rundherum leicht braun anbraten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Rosmarin und Knoblauch unter das Filet legen, das Filet im Ofen bei 90 °C Umluft für 30 Minuten garen -Kerntemperatur 54 °C. In Tranchen geschnitten anrichten.

Den Rosenkohl von unansehnlichen Außenblättern befreien, den Strunk kegelförmig ausschneiden und den Rosenkohlkopf auffächern die einzelnen Blätter entstehen. Die Blätter gut waschen und auch abtropfen lassen -Alternative Salatschleuder.

Die Blätter mit Salz und Pfeffer würzen, den Essig und Honig dazugeben und mit den Händen kneten, dass die Blätter merklich weicher werden. Nochmals nach Geschmack würzen - Verhältnis Säure-Honig.

Die Preiselbeeren in ein Schüssel geben, den Ingwer und die Schale der Bio Orange reinreiben und verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Kochatelier

## Fenchelsamenrisotto | Loup de Mer | Karottenschaum

### Zutaten

ca. 1l	Gemüsebrühe	Karottenschaum
1 TI	Butter	1,5 EL Olivenöl
300g	Risottoreis	3 Schalotten
1 TI	Fenchelsamen	Karottensaft
0,1 l	Noilly Prat	9 Eigelbe
100g	Parmesan	einige Tropfen Zitronensaft
etwas	gehackter frischer Schnittlauch	375 g geschlagene Sahne

gebratener Loup de mer  
ca. 500 g Loup de mer-filet  
Salz, Pfeffer

In einem breiten, flachen Topf Butter schmelzen, bei mäßig starker Hitze und unter Rühren den Reis und Fenchel hinzugeben -bitte Rühren, bis der Reis glasig und der Fenchel deutlich duftet. Den Wermut hinzufügen und köcheln lassen, währenddessen ständig rühren, bis die Flüssigkeit gut aufgenommen ist. Weiter kochen und Brühe unter ständigem Rühren kellenweise hinzufügen. Der Reis sollte al dente und cremig sein. Den Topf vom Herd nehmen und den Parmesan gerieben hinzufügen mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die geschälten, fein gewürfelten Schalotten darin glasig schwitzen. Den Karottensaft angießen und das Ganze zur Hälfte einreduzieren lassen. Den Sud vom Feuer nehmen, leicht erkalten lassen, die Eigelbe mit dem Schneebesen darunter schlagen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Auf dem Herd oder im Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Die Filets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in heißem Öl nur auf der Hautseite kurz anbraten. Die Filets auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180°C für ca. 10 min Fertiggaren.



## Barbarieentenbrust | Cassissauce

### Zutaten

3 – 4 Entenbrüste  
Salz, Pfeffer

Jus / Sauce  
1 Zwiebel  
300 g Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch)  
100 ml Rotwein  
500 ml Brühe  
10 cl Orangensaft  
Etwas Tomatenmark  
Entenbrustanschnitte  
Salz, Pfeffer  
Cassissirup

Entenbrust waschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Hautseite gitterförmig einschneiden. In gemahlenem Zimt wälzen. Die Entenbrust mit der Fettseite nach unten in eine kalte Pfanne geben und die Herdplatte dann auf 75% Leistung einstellen. So tritt das eigene Fett langsam aus und die Entenbrust wird auf der Hautseite kross.

Nun die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Haut goldgelb ist, die Brust wenden und nochmals würzen und ca. 2 min. braten lassen. Die Entenbrust danach aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech legen.

Die Brüste bei 180° C im vorgeheizten Ofen noch ca. 6 min. fertig garen. Wichtig ist, dass die Entenbrust vor dem Anschneiden noch 2 – 3 min ruht. So bleibt der Fleischsaft in der Brust und diese kann nicht austrocknen. Die Brust in 8 – 10 Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Teller anrichten.

### Jus / Sauce

Die gewürfelte Zwiebel / Gemüse und die Parüren (Abschnitte von der Entenbrust) anbraten. Etwas Tomatenmark mit anrösten und mit Rotwein und Brühe ablöschen. Ca. 30 min köcheln lassen. Sauce passieren (durchsieben). Mit Salz, Pfeffer, Cassissirup und etwas reduziertem Orangensaft abschmecken.



# Kochatelier

## Gewürzrotkohl | Serviettenknödel

### Zutaten

1/2	Rotkohl	250 g	Semmeln, gewürfelt
2	Zwiebeln	4 EL	Butter
2	Äpfel	1	Zwiebel, fein gehackt
	Schweineschmalz	3	Eier, davon das Eigelb
	Je 200 ml Rotwein, O-Saft und Apfelsaft	250 ml	Milch
	Lebkuchengewürz, Salz, Zucker, Pfeffer		Salz
			Muskat, gemahlen
		1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt
		3	Eier, davon das Eiklar

Den Rotkohl fein hobeln, würzen und mit dem Rotwein und den Säften marinieren, kräftig durchkneten. Die Zwiebeln und Äpfel fein schneiden und in Schweineschmalz anschwitzen, ebenfalls zum Rotkohl geben. Alles miteinander in einem Topf weich kochen, abschmecken und auch evtl. noch mit Speisestärke abbinden.

Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig anrösten und über die Semmelwürfel gießen. Eier trennen. Dotter, Milch, Petersilie und Gewürze verrühren und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen, alles gut verrühren. Semmelmasse mindestens 20 Minuten rasten lassen.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Semmelwürfelmasse heben. Eine Serviette oder Alufolie mit Fett bestreichen und die Masse darauf streichen und einrollen (Enden gut zusammenbinden, ich nehme meist Alufolie und Serviette, da man die Serviette besser zusammenbinden kann). In genügend Salzwasser ca. 25-30 Minuten köcheln lassen.

Serviettenrolle aus dem heißen Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Vorsichtig von der Serviette oder Folie lösen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.



# Kochatelier

## Schokosoufflée

### Zutaten

#### Schokosoufflee schnelle Variante

50 g	Blockschokolade
70 g	Löffelbiskuit
20 g	Kakaopulver
40 g	Mandelgrieß
3	Eier
70 g	Zucker
2 cl	Rum oder Amaretto

#### Schokosoufflée klassische Variante

3	Eier
3	Eigelb
120 g	Zucker
120 g	Mehl
135 g	Kuvertüre, dunkle, besser 70%ige Edelbitter-Schokolade
150 g	Butter, gewürfelt
	Butter für die Förmchen
	Mehl für die Förmchen
	Kakaopulver, oder Puderzucker zum Bestreuen
	Amaretto nach Bedarf

Schnelle Variante: Eier trennen und je 35 g Zucker hinzugeben. Die Blockschokolade fein raspeln und den Löffelbiskuit ebenfalls mahlen. Beides vermengen, den Kakao, den Mandelgrieß und eine Prise Salz dazugeben. Das Eiweiß-Zuckergemisch steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Unter diese Creme den Amaretto gießen und die Mischung aus Biskuit und Blockschokolade vorsichtig unterheben. Das steif geschlagene Eiweiß ebenfalls untermengen. Die Masse in geeignete und gefettete Förmchen (Tasse oder Auflaufform) füllen. Die gefüllten Förmchen auf ein tiefes Blech stellen und mit Wasser begießen. Das „Wasserbad“ in den auf 180° C vorgeizten Ofen geben und ca. 18 min backen lassen. Das Schokosoufflee sollte warm serviert werden, weil es sehr schnell zusammen fällt.

Klassische Variante: Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, dann die Butterwürfel zur Schokolade geben, unter Rühren auflösen und unterziehen (hier kommt dann evtl. auch der Amaretto rein). Die Masse zum Eier-Gemisch geben und unterziehen. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Förmchen mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der Souffléemasse füllen und über Nacht (12 Stunden) in den Tiefkühler stellen. Die Förmchen kurz vor dem Servieren in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben und bei Umluft 13 Minuten backen. Nach dem Backen die Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen und auf Teller setzen. Mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.



# Kochatelier

## Himbeersorbet & Himbeerparfait

### Zutaten

300 g	TK-Himbeeren	Himbeerparfait	
2 cl	Himbeergeist	6	Eigelbe
4 El	Zucker	200 g	Zucker
500 ml	Rotwein / alternativ auch O-Saft	100 g	Himbeeren
		100 g	Zucker
		200 ml	Sahne
		4 cl	Grand Marnier oder Obstbrand

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und anschließend mit einem Zauberstab pürieren. Die Masse dann durch ein Sieb geben, damit die Kerne entfernt sind. Die Flüssigkeit nun für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach in eine Eismaschine geben.

Anrichtetipp: Das Sorbet, in zuvor eingefrorenen Glasschälchen oder auch Weingläsern servieren.

Eigelbe und Zucker kalt schaumig schlagen. Die Himbeeren und den Zucker kurz aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Mit etwas Grand Marnier abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die schaumig geschlagene Masse mit den passierten Himbeeren mischen und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Das Parfait in eine Form geben und einfrieren.





Kochatelier

## Mango-Melonen-Chutney

### Zutaten

1	Mango
1 kleine	Honigmelone
3 El	Zucker
4 cl	weißen Essig
250 ml	Weißwein

Die Mango und die Melone schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit dem weißen Essig ablöschen und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Anschließend den Weißwein hinzugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Mango- und Melonenwürfel hinzugeben und den Topf von der Herdplatte nehmen. Sie können die Flüssigkeit mit etwas Stärke binden.

