

Maishähnchen an Soljankagemüse mit Kräuter-Salzkartoffeln

Zutaten (für 2 Personen)

300 g Maishähnchenbrust (Filet)
2 Eiklar
2 EL Speisestärke
2 EL Sojasoße
2 EL Butterschmalz
2 Metallspieße oder Holzspieße mit
Öl bestrichen
1 Zwiebel
½ kleiner Spitzkohl
2 Möhren
½ Kohlrabi
1 Paprika gelb
1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
1 Glas Gemüsefond
½ Pck. Passierte Tomaten
Pfeffer
Paprikapulver rosenscharf
2 Salzgurken mit Gurkenwasser
8 kleine Kartoffeln (Drillinge)
Salz
Butter
Frische Petersilie

Benötigte Utensilien:

mehrere Schüsseln
Esslöffel
Küchenmesser
Schneidebrett
Grillpfanne oder Pfanne
Alufolie
Backofen
Gemüseschäler
1 Kleiner Topf
1 mittlerer Topf
Sieb zum Abgießen der Kartoffeln

Der Frühling naht und die Menüs werden leichter. In unserem heutigen Kochkurs bereiten im Hauptgang leckeres Maishähnchen zu. Dazu servieren wir ein erfrischendes säuerlich-scharfes Soljankagemüse.

Zum Dessert genießen wir die Königin der Früchte, die Erdbeere als frostigen Strudel im Glas.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 15.03.2024; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR

Frostige Erdbeere, gestrudelt, im Glas mit Quark und Vanille-Eis

Zutaten (für 2 Personen)

500 g Erdbeeren gefrostet (angetaut)
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
100 ml Fruchtbier
(z.B. Liefmans Fruitesse / Kriek)
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Zitrone
150 g Baiser
2 Kugeln Vanille – Eis
4 Blätter Minze
Schokoraspeln zum Garnieren

Benötigte Utensilien:

Küchenmesser
Schneidebrett
Esstlöffel
Teelöffel
mehrere Schüsseln
2 hohe Dessertgläser
Pürierstab
Püriergefäß
Schneebeesen
Zitronenreibe
Eisportionierer
kleiner Gefrierbeutel
langstieliger Löffel
Messbecher
Küchenwaage

Der Frühling naht und die Menüs werden leichter. In unserem heutigen Kochkurs bereiten im Hauptgang leckeres Maishähnchen zu. Dazu servieren wir ein erfrischendes säuerlich-scharfes Soljankagemüse.

Zum Dessert genießen wir die Königin der Früchte, die Erdbeere als frostigen Strudel im Glas.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:

Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 15.03.2024; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR