

GENUSS MIT ALLEN SINNEN.

Kochworkshop

River Haus | AREA47

FALKNER FEINKOST

René Prüfer
Helmut Hotz
Nevena Kovjanic
Vesna Pijetlovic
Laura Gabl

REZEPTE

Rene Prüfer

FOTO

stock.adobe.com

INHALT & GESTALTUNG

Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Fleischhof Oberland
GmbH & Co. KG
Langgasse 121
A-6460 Imst

Unsere Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 08:00 – 18:00
Sa. 08:00 – 12:00

T +43.5412.6966-50
F +43.5412.6966-32
office@fleischhof-oberland.at
www.fleischhof-oberland.at

Menü

KOCHWORKSHOP
AREA47
16.03.2024



Vorwort

HERZLICH WILLKOMMEN

Du kochst leidenschaftlich gerne?
Dann dürfen wir dich recht herzlich bei
unserem Kochworkshop willkommen heißen!
Wir werden gemeinsam verschiedene Gerichte
zubereiten und dabei Tipps und Tricks aus der
Profiküche kennenlernen.

Alles Wissenswerte zu diesem Thema - wie
Einkauf, die ideale Fleischqualität, die
Vorbereitung und die richtige Lagerung - auch
das verrät dir unser Profikoch Rene.

Seit über 50 Jahren bietet der Fleischhof
Oberland feinste Fleisch- & Wurstwaren in
Top-Qualität und ein ausgewähltes Sortiment
für Genießer. Hier stimmt nicht nur das
Produkt, sondern auch die Liebe dazu.

Wir freuen uns auf einen genussvollen und
lehrreichen Kochworkshop mit dir!



DAS FALKNER FEINKOST-TEAM SAGT DANKE!

v.l.: Helmut, Nevena, Laura, Vesna und René

Die Facetten des Genusses

Unter Genuss versteht man das bewusste Wahrnehmen und Auskosten von positiven Emotionen. Positive Emotionen erweitern die menschliche Wahrnehmung und aktivieren situative Ressourcen, wie z.Bsp. eine verbesserte Problemlösefähigkeit, mehr Kreativität und eine bessere Reizverarbeitung. Positive Emotionen haben also einen positiven Effekt auf unser Leben! Lasst uns also genießen!



Dessert

TOPFEN MINZCREME
ZITRUS Salat - SORBET - KROKANT

Zubereitung:

Bisquit

- Ofen auf 180° vorheizen (Umluft)
- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig schlagen
- Mehl nach und nach durch ein Sieb streuen & unterheben, anschließend das Öl hinzugeben bis eine homogene Masse entsteht.
- Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 10 Minuten gold-braun backen

Zitrussalat

- Zitrusfrüchte schälen, filetieren und in einer Schüssel mit Honig marinieren

Creme

- Sahne in einer Schüssel steif schlagen
- Topfen mit Saft und Abrieb der Zitrone und Orange, Staubzucker und Minze glatt rühren
- Sahne darunter heben

Anrichten

Bisquit in Streifen oder Würfel schneiden und abwechselnd mit Topfencreme und Zitrusfrüchte in einem Dessertglas schichten und ca 1h kalt stellen; Mit Sorbet das Schichtdessert fertigstellen, dekorieren und servieren.

Roséwein - Rosenmuskateller Kaltern

GENUSS MIT ALLEN SINNEN.

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT HANDSCHLAGQUALITÄT

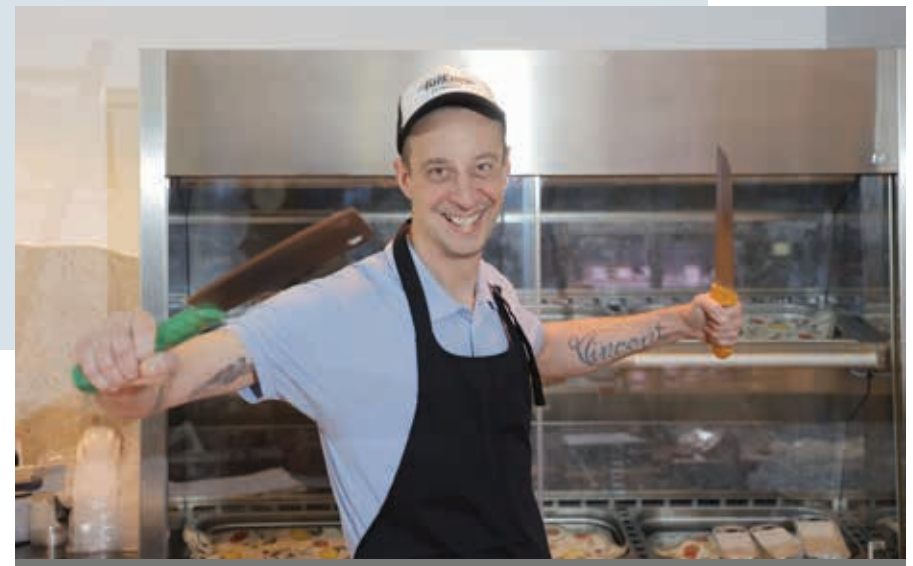
Alle Produkte, die heute mit René zubereitet wurden, sind auch in unseren Geschäften erhältlich! Hier stimmt nicht nur das Produkt, sondern auch die Liebe dazu.



Qualität steht vor Genuss

FLEISCH IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Und unsere Kunden profitieren davon. Fleisch in ausgewählter Spitzenqualität wird auf die Bedürfnisse unserer Kunden durch unsere Metzger zugeschnitten.



GENUSS MIT ALLEN SINNEN.

Zu- tat- en

für 4 Personen

Topfenminzcreme

500g Topfen
250ml Sahne
1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
1/2 Orange (Saft und Abrieb)
200g Staubzucker
Minze nach Bedarf

Bisquit

125g Zucker
5 Eier
125g Mehl
1 EL Öl

Zitrussalat

1 Zitrone
2 Orangen
1 Limette
4 EL Honig

Sorbet nach Belieben kaufen



Menü kreativ

VORSPEISE

Karamelisierter Ziegenkäse
Melone - Zucchini spaghetti - Apfel

HAUPTGANG

Gebratenes Kalbsröllchen gefüllt mit
Prosciutto, Oliven und getrocknete Tomaten
Polenta-Zitronentaler - Balsamico -
Rotweinsauce - Blütengemüse

DESSERT

Topfen - Minzcreme
Zitrussalat - Sorbet - Krokant

Zu- tat- en

für 4 Personen

Ziegenkäse

- 1 Stk. Zwiebel
- 450g Ziegenkäse
- 2 Stk. Zucchini
- 1 Stk. Apfel
- eine halbe Cantaloupe Melone
- 1 Stk. Zitrone
- Thymiam
- Balsamico weiß
- Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Kresse zum dekorieren



Hauptgang

BEILAGEN & FERTIGSTELLUNG

Zubereitung:

Polenta

- 500ml Fond oder Milch mit Salz, Pfeffer und der Butter zum kochen bringen
- Maisgrieß einrühren bis die Masse beginnt zu binden
- unter ständigem rühren weiter abbinden bis die Masse dick wird, den Topf mit der Polenta zur Seite ziehen und 1-2 Minuten ruhen lassen; danach das Eigelb, Zitronenabtrieb, Spritzer Zitronensaft und 1 EL Parmesan unterheben bis es eine homogene Masse ergibt
- die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und gleichmäßig verteilen, glatt streichen und ca. 1 h abkühlen lassen bis die Masse schnittfest wird
- die abgekühlte und festgewordene Masse in gleichmäßige Stücke schneiden und in etwas Butter leicht goldgelb anbraten und im Ofen warm halten

Blütengemüse

- das Blütengemüse in gleichmäßige Röschen schneiden und in wallend kochendem Salzwasser leicht bissfest blanchieren, anschließend im Eiswasser abschrecken; vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butterflocken unter schwenken erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten

- die Fleischröllchen aus dem Ofen nehmen, 1-2 Minuten ruhen lassen und mit den Beilagen und der Sauce nach Belieben anrichten

Tipp: mit Kresse und glacierten Cherry-Tomaten oder Gartenkräutern garnieren

Zu- tat- en

für 4 Personen

Polenta

500ml Fond (Fleisch oder Gemüse)
oder Milch
40g Butter
150g Maisgrieß
1 Eigelbe
Abrieb einer Biozitrone
Parmesan
Salz, Pfeffer

Blütengemüse

1 Romanesco
1 Karfiol
1 Wildbroccoli
Kresse
2 EL Butter
Cherry Tomaten als Deko



Vorspeise

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE ZUCCHINISPAGHETTI - MELONE - APFEL

Zubereitung:

Zucchini- spaghetti

- Zucchini entkernen, feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben
- die Zucchini spaghetti mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft marinieren
- 10 min ziehen lassen und Thymian dazu geben

Ziegenkäse

- aus dem Ziegenkäse Laibchen (ca. 4cm Ø) formen und in den Kühlschrank stellen

Apfel & Melone

- Zwiebel klein würfeln
- Apfel, eine halbe Melone schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden, danach das Ganze in eine weitere Schüssel geben
- einen kleinen Topf mit Olivenöl erhitzen, darin die Apfel-Melonen- und Zwiebelwürfel farblos anschwitzen
- eine Prise Rohrzucker dazugeben, mit Zitronensaft und einem EL Balsamico ablöschen
- kurz aufkochen und zur Seite stellen

Anrichten

Ziegenkäse mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner (Crème Brûlée Brenner) karamelisieren und nach Belieben anrichten.

Weingut Federspiel - Grüner Veltliner

Zu- tat- en

für 4 Personen

Fleisch

8 Kalbshuftschnitzel, doppelt

24 Scheiben Prosciutto

Oliven, getrocknete Tomaten,

Parmesan gerieben

1 Eigelb

Petersilie

Senf süß

Sauce

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

5 EL Balsamico dunkel

halbe Flasche Rotwein (375ml)

Thymian, Rosmarin

3 EL Rohrzucker

Speisestärke

Salz, Pfeffer

Öl



Hauptspeise

GEBRATENES KALBSRÖLLCHEN
POLENTA ZITRONENTALER
BLÜTENGEMÜSE

Zubereitung: beginnend mit den Beilagen,
siehe nächste Seite

Kalbsröllchen

- Kalbsschnitzel klopfen
- Oliven und getrocknete Tomaten feinhacken
- Kalbschnitzel auslegen und mit süßem Senf bestreichen
- 2 Scheiben Prosciutto darauf legen
- Oliven-Tomate Tapenade darauf geben
- Seiten einklappen/rollen und mit einer Scheibe Prosciutto umwickeln
- in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und bei 80° Umluft ca. 10 min im Ofen ziehen lassen

Balsamico-

Rotweinsauce

- Zwiebeln und Knoblauch fein würfelig schneiden, in einem Topf mit Öl anschwitzen und mit dem Rohrzucker karamelisieren (goldgelb).
- mit Balsamico und 1/2 Flasche Rotwein (375ml) ablöschen und auf niedriger Stufe köcheln lassen
- mit Salz u. Pfeffer abschmecken
- Rosmarin und Thymian dazu geben, dann mit Speisestärke binden (Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren) und nach und nach in die Sauce geben bis die gewünschte Bindung erreicht ist.

Rotwein - Salz Cuvée