

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
8. November – 20. Dezember 2021
www.kochen-mit-klaus.de

**Am Anfang und am Ende Walnuss,
Labskaus von der Ente in der Mitte, kein Stuss!**
29. November 2021

Walnuss-Ravioli mit Porree

Labskaus mit Wachteleiern und Strohkartoffeln

Walnuss-Brownies mit Bananensahne

Walnuss-Ravioli mit Porree

(für 4 Portionen)

Nudelteig:

200 g Weizenmehl, Typ 405
100 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
3 Eier, 2 EL Wasser
1 EL Olivenöl

Füllung:

2 Äpfel, Boskop oder Elstar
1 Zwiebel
2 EL Butter
100 g Walnuskerne
150 g Gorgonzola
Etwas Salz und etwas Pfeffer

Gemüse:

2 Stangen Lauch (Porree)
2 EL Butter
Salz, 1 Prise Zucker
100 ml Sahne



1. Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten. Ein paar Walnuskerne zur Dekoration beiseitestellen. Restliche Walnüsse im Mixer gründlich zerkleinern.
3. Den Käse fein würfeln und mit den gehackten Walnüssen und dem Apfel-Zwiebel-Mix vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 TL Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.
5. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Lauch darin anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.
6. Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Die Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
7. Sahne unter den Lauch mischen und einmal durchschwenken. Lauch auf Teller geben, die Ravioli daraufsetzen und servieren.

Labskaus mit Wachteleiern und Strohkartoffeln

(für 4 Portionen)

2 leicht geräucherte Entenbrüste
300 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
150 ml Rote-Bete-Saft
50 g Schalotten
2 Gewürzgurken
125 ml Entenfond
50 ml Gewürzgurkensud
50 g geschälte Tomaten (Dose)
Pfeffer
150 g fest kochende Kartoffeln
Öl zum Frittieren
8 Wachteleier
Öl zum Braten
etwas geschlagene Sahne



1. Von den Entenbrüsten die Haut abschneiden und in $\frac{1}{2}$ cm kleine Würfel schneiden. Das Entenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Hautwürfel in einer Pfanne mit etwas Wasser kross auslassen, durch ein Sieb gießen, das Fett dabei auffangen, dann die Würfel auf Geschirrtüchern abtropfen lassen.
2. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen.
3. Den Rote-Bete-Saft auf 25 ml reduzieren lassen.
4. In der Zwischenzeit die Schalotten pellen. Schalotten und Gewürzgurken sehr fein würfeln. In einer Pfanne die Schalotten in 1 EL des Entenfetts anschwitzen. Das Entenbrustfleisch und die Gurkenwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Falls das Fleisch zu viel Flüssigkeit zieht, den Fleischsaft abgießen.
5. Das Entenfleisch mit dem Entenfond und dem Gurkensud aufgießen. Die Tomaten mit dem Schneidstab pürieren und dazugeben.
6. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen. Durch die Kartoffelpresse in das Labskaus drücken. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den eingekochten Rote-Bete-Saft dazugeben. Das Labskaus mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.
7. Für die Strohkartoffeln die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in Stifte schneiden und in kaltem Wasser abwaschen. Danach sehr gut trocken tupfen. Die Stifte in 180 Grad heißem Öl goldbraun frittieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne portionsweise mit wenig Öl braten, salzen und pfeffern.
9. Vor dem Anrichten die Sahne unter das Labskaus ziehen und mit den Wachteleiern, den Strohkartoffeln und den ausgebratenen Entenhautwürfeln servieren.

Walnuss-Brownies mit Bananensahne

(für 12 Stück)

Walnüsse und Karamellsauce:

40 g Walnuskerne
75 ml Schlagsahne
75 g Zucker
5 g gesalzene Butter

Brownies:

150 g Zartbitter-Schokolade (55% Kakao)
75 g gesalzene Butter
2 Eier
100 g Muscovado-Zucker
50 g Zucker
1 TL Vanillepaste
60 g Mehl
15 g Kakaopulver

Bananensahne:

2-3 Babybananen
1 EL Zitronensaft
200 ml Sahne
1 TL Vanillepaste



1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Nüsse grob hacken.
2. Für die Karamellsauce Sahne erhitzen. Zucker in einer Pfanne ohne Rühren hellbraun karamellisieren, Pfanne dabei leicht schwenken. Vom Herd nehmen und Butter einrühren. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Sahne zugießen und bei milder Hitze glattrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Für die Brownies die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Eier, beide Zuckersorten und Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührers 6-8 Minuten cremig rühren. Mehl und Kakao sieben und locker mit einem Schneebesenunter den Eisschaum heben. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
5. Papierförmchen in die Mulden de Muffinform setzen und den Teig einfüllen. Walnuskerne darüber streuen und Brownies mit der Hälfte der Karamellsauce beträufeln. Muffin-Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 17 Minuten backen. Sofort aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Kurz vor dem Servieren für die Bananensahne 2 Bananen in grobe Würfel schneiden und mit Zitronensaft in einem hohen Becher pürieren. Sahne mit Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, Bananenpüree unterheben und die Creme in den Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
7. Bananensahne auf die abgekühlten Muffins spritzen. Restliche Banane in Scheiben schneiden. Muffins mit Bananenscheiben und restlicher Karamellsauce verzieren und servieren.