

Kochsession mit Robin August 2019

Menu

- Die jeweiligen Rezepte siehe blaue Links -

Vorspeise: Encornet mit Provençalischer Sauce

http://www.saarwalter.de/Fotoarchiv_zur_Seitengestaltung/zz_kochen/encornet.pdf

Hauptspeise: Saltimbocca mit Grenaille Kartoffeln

http://www.saarwalter.de/Fotoarchiv_zur_Seitengestaltung/zz_kochen/saltimbocca.pdf

Dessert: Mini Windbeutel mit Mascarpone und Himbeeren

http://www.saarwalter.de/Fotoarchiv_zur_Seitengestaltung/zz_kochen/dessert%20anja.pdf



Zeitplan: ca 2 Std. vor Essbeginn mit Zubereitung beginnen.

1. Dessert zubereiten und kühl stellen
2. Provençalische Sauce zubereiten, soll 1 Std. zart köcheln
3. Saltimbocca mit Schinken und Salbeiblatt versehen – beiseite stellen
4. Kartoffeln kochen - beiseite stellen, Schalotten schnippeln
5. Encornet Tuben einschneiden - beiseite stellen
6. Encornet braten **mit Sauce servieren!**
7. Saltimbocca braten (ganz kurz) und bei 75° warmstellen, ruhenlassen
8. Kartoffeln rösten
9. Weißwein-Sahne-Sauce zubereiten **Saltimbocca servieren!**
10. **Dessert servieren**