

Liebe Gäste der Studiwerk-Mensen,

leider müssen wir dieses Jahr auf unser traditionelles Dinner-for-two zum Valentinstag verzichten. Stattdessen hat unser stellvertretender Küchenleiter Ulrich Kühn für Sie ein leckeres Romantik-Menü zum Nachkochen zusammengestellt. Dieser Vorschlag ergibt ein Menü für zwei Personen. Sie können sich gerne daran orientieren oder das Rezept je nach Ernährungsweise und gewünschter Menge individuell anpassen.

Wer noch über wenig Erfahrung mit einem 3-Gang Menü verfügt, kann Ulrich Kühn und seinen Auszubildenden beim Kochen über die Schulter schauen und findet die Videos auf unserem YouTube-Kanal.

Wer möchte, kann uns ein Dinner-at-home-Foto an valentine@studiwerk.de schicken. **Das schönste „Nachkochfoto“ belohnen wir mit einem romantischen Wochenende für zwei.**

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen romantischen Abend zu zweit!

Andreas Wagner



Geschäftsführer



Valentins-Dinner at home

einfach selber kochen.

studiwerk 

Einkaufsliste

für zwei Personen

Für die Vorspeise:

- 300g Feldsalat
- 200g Kartoffeln
- 60g Rote Zwiebeln
- 1 Päck. Speckwürfel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- Croutons / Brotwürfel

Für den Hauptgang:

- 400g. Schweinefilet geputzt
- 200g Blätterteig (TK Ware)
- 2 kl. Zwiebeln oder Charlotten
- 125g Weiße Champignons
- 50g Koch-Hinterschinken
- 1 Ei
- 1 Päck. Braune Grundsauce
- 1 EL Speisestärke
- 2,5 cl Madeira
- 500g Broccoli
- 75g Mandelblättchen
- 500g Kartoffeln
- 125 ml Schlagsahne
- 1 Knoblauchzehe
- 80g geriebenen Gouda

Für das Dessert:

- 2 Orangen
- 2 Eier
- 150g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2,5 Cl Grandmarnier (Optional)
- 2 EL Puderzucker
- 1 Bund Minze
- 1 Tasse Vollmilch
- 100 ml Schlagsahne

Was wahrscheinlich sowieso vorhanden ist

- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- weißer Balsamico-Essig
- (gekörnte) Gemüsebrühe
- Butter / Margarine
- kaltgepresstes Olivenöl
- Muskatnuss
- Zucker

Zubereitung

Für die Vorspeise die Kartoffeln schälen und kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse oder mit einer Kelle durch ein Küchensieb drücken. In diese Masse Salz und Pfeffer geben, nach Geschmack mit einer fein gehackten Knoblauchzehe würzen, etwas Gemüsebrühe, Balsamico-Essig sowie Olivenöl zugeben. Mit dem Schneebesen zu einem Dressing verrühren. Feldsalat putzen und waschen, trockenschleudern. Auf einem Teller anrichten, mit dem Dressing benetzen. Rote Zwiebeln fein würfeln oder in dünne Streifen schneiden sowie Schnittlauch in feine Röllchen als Garnitur. Speckwürfel und Brotwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten und als Topping auf den Salat geben.

Für den Hauptgang Das **Schweinefilet** putzen, heißt von der Silberhaut und überschüssigem Fett befreien. In einer mittelheißen Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Der Kern bleibt noch roh! Beiseite stellen. In der gleichen Pfanne fein gewürfelte Charlotten / Zwiebeln, Champignons und gekochter Schinken mit etwas Butter angeschwitzt und ebenfalls beiseitestellen. Den Blätterteig ca. 1 Millimeter ausrollen und die erkaltete Zwiebel-Champignon-Masse darauf streichen, darauf mittig das kalte Schweinefilet setzen und mit dem Blätterteig einrollen, so dass das Fleisch komplett umhüllt ist. Mit einem aufgeschlagenen Eigelb einpinseln. Das Paket auf ein Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Heißluft ca. 35 Min. backen. Bei Verwendung eines Kerntemperaturfühlers sollte die Kerntemperatur ca. 65° bis 70° C erreichen.

Für die **Sauce** Zwiebelwürfelchen oder Schalotten in etwas Butter anschwitzen mit Gemüsebrühe auffüllen und einreduzieren. Hier etwas Saucenpulver zur Farbgebung und Bindung zugeben und mit etwas Madeira verfeinern.

Für das **Gratin** die Kartoffeln schälen und roh in dünne Scheiben schneiden. Hierfür eignet sich auch ein Küchenhobel, Messer oder Küchenmaschine. Eine Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. In einer Schüssel Schlagsahne mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles über die rohen Kartoffelscheiben geben. Durchrühren, so dass alle Scheiben mit der Sahne benetzt sind und dann in die ausgeriebene Form geben. Im Backofen bei 180° C ca. 40 Min. backen, so dass eine braune Kruste entsteht. Nach Geschmack mit Käse bestreuen und weitere 10 Min. überkrusten.

Für das **Gemüse** Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun anrösten, beiseitestellen. Den Broccoli waschen in kleine Röschen teilen. Prinzipiell kann man den Strunk mitessen, sollte aber eingekerbt werden, damit die Gardauer von Strunk und Röschen gleich ist. Gemüse in Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser den Garprozess abstoppen. Auf diese Weise bleibt die grüne Farbe schön erhalten. Später die Mandeln mit etwas Butter zusammen mit den Röschen in einer Pfanne mit Butter anschwanken.

Für das Dessert zwei Eier aufschlagen, etwas Zucker zugeben und mit Milch glattrühren. Dazu etwas Mehl und eine Prise Salz geben, bis ein dicklicher Teig entsteht. In einer leicht gefetteten Bratpfanne dünne Crêpes backen. Diese werden in etwas Grandmarnier (Orangenlikör) getränkt oder nur beträufelt. Orangen filetieren und den restlichen Saft über die Pfannkuchen träufeln. Die Orangenfilets als Füllung verwenden und den Crêpes zweimal falten. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker und geschlagener Sahne präsentieren. Minze als Garnitur. Tipp: Wer mag kann in dem Orangen-Saft auch dünne Streifen der Orangenschale blanchieren. Die etherischen Öle der Schale konzentrieren den Orangengeschmack ungemain.



Zum Videotutorial auf YouTube

Weinempfehlung

leicht gekühlter Chardonnay / oder
alkoholfreier Traubensaft mit Limette

Vorspeise

Gartenfrischer Feldsalat mit gerösteten
Speckwürfeln
an Kartoffel-Kräuter dressing
Brotcroutons

Hauptgang

Zartes Schweinefilet am Stück „Wellington Art“
auf Madeira Bratenjus-Spiegel
Mandel-Broccoli Gratin Kartoffeln

Dessert

Crêpes Suzettes



*Dinner
for Two*

Valentins-Dinner
at home

studiwerk 