HOTTELLERIE

DIE GASTRO BRENNT

Wir wollen ein Feuer der Begeisterung entfachen.
Das diesjährige BK-Projekt soll zeigen, dass die autoritäre Gastronomie, wie viele sie noch kennen, längst nicht mehr üblich ist. Sie entwickelt sich weiter, wird moderner und lässiger. Dennoch gibt es immer noch viel zu wenig Nachwuchs.
Woran liegt das? Was kann man dagegen tun? Wie lässt sich die nächste Generation für eine Ausbidung in der Gastronomie positiv überzeugen?

Die Highlights des Abend für sie zum Nachkochen

Trüffelschaum

VON TOMMY BARTOSCH

Dazu brauchst du:

75 g Mehl

75 g Butter

5 Schalotten

100g Sellerieknolle

30 ml Weißer Portwein

0,5 l Sahne

1 l Gemüsebrühe

100g Trüffelbutter

Schalotten- Selleriewürfel in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl zugeben und nach 2 Minuten mit weißem Portwein ablöschen. Danach mit der Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und einkochen. Anschließend mixen und die Flüssigkeiten durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die Trüffelbutter dazugeben und mit einem Zauberstab aufschäumen.

GUTEN APPETIT

Rehrücken

VON JON GÄSSLER

Dazu brauchst du:

1 Rehrücken

Tramezzini Brot

100g Hähnchenbrust

feines Salz

weißer Pfeffer

Lebkuchengewürz

80 ml Schlagsahne (30%Fett)

100g Dörrobst

Geflügelfarce herstellen, danach das Tramezzini Brot kurz im Ofen dämpfen. Das Brot mit der Geflügelfarce einstreichen. Den Rehrücken portionieren und einrollen. Den Rehrücken im Brot von allen Seiten knusprig braten und im Ofen bei ca. 170°C nach gewünschtem Gargrad garen.

GUTEN APPETIT

Blutorangensorbet

LINA HAHN

Dazu brauchst du:

4 Blutorangen

1-2 Kardamonkapseln

1 TL Bio-Limettenschale

150 g Zucker

1 EL Orangenlikör

Minze zum Garnieren

Die Orangen auspressen. Zucker mit 200ml Wasser, Kardamon und Limettenschale in einem Topf unter Rühren und aufkochen. Abkühlen lassen und mit Orangensaft und -likör unterrühren. Die Mischung durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In die Eismaschiene gießen und cremig rühren lassen.

GUTEN APPETIT

HOTTELLERIE

DIE GASTRO BRENNT

Viel Spaß beim Nachkochen :)

Liebe Grüße

ihre BK Klasse 22