

Kinder kochen!

### **Risotto mit gebratenem Saibling**

- Fische filetieren, entgräten, portionieren (serviert wird ein halbes Filet pro Person)

Für die Brühe

- Kiemen aus den Karkassen schneiden
- Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf andünsten
- Karkassen dazu geben
- Mit kaltem Wasser bedecken, etwas Gemüsebrühe zugeben, aufkochen lassen, dann Temperatur reduzieren, damit es nur noch leicht köchelt

Für das Risotto

- Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in Öl nicht zu heiß andünsten bis sie glasig sind, Risottoreis zugeben und ebenfalls andünsten bis er leicht glasig ist. Mit Noilly-Prat/Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
- Nach und nach mehr Brühe zugeben (ungefähr drei mal in 15 min.) bis der Reis im Kern noch „Biss“ hat.
- Fischfilets auf der Hautseite in Öl anbraten
- Butter und Ricotta zum Risotto geben, bis es cremig ist.

Anrichten

- Risotto auf dem Teller anrichten
- Je ein Stück Fischfilet mit der Hautseite nach oben darauf legen
- Salzen und pfeffern
- Servieren
- Genießen

Kinder kochen!

## Poularde mit Rotkohl und Serviettenknödeln

Die Hühner

- Poularden zerlegen
- Je zwei Brüste zusammen vakuumieren
- In einem Wasserbad bei 66°C. garen
- Nach dem Garen die Flüssigkeit auffangen, mit Butter abbinden und eine Soße daraus köcheln.
- Die Keulen mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen, mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen, in den Ofen geben, garen. Kurz vor Ende der Garzeit Grill einschalten, damit die Haut kross wird.
- Die Hähnchenkarkassen in einem Topf mit kaltem Wasser und Suppengemüse aufsetzen und eine Hühnerbrühe für nächste Woche kochen. (Restliches Fleisch abpulen und daraus ein Frikassee oder so kochen.)

Serviettenknödel

- Zwiebeln fein schneiden, andünsten
- Petersilie fein schneiden
- Brötchen nicht zu klein Würfeln, mit heißer Milch übergießen. Ziehen lassen
- Einen großen Topf mit heißem Wasser aufsetzen.
- Eier und Petersilie und Gewürze zu der Brötchenmasse geben. Alles gut vermischen.
- Die Masse zu vier(?) langen „Rollen“ formen, in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln.
- Die Rollen ins Wasserbad geben. In fast kochendem Wasser ungefähr eine Stunde simmern lassen.
- Knödel auswickeln in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne in Butter goldbraun anbraten

Rotkraut

- Äußere Blätter entfernen, vierteln, weißen Strunk rausschneiden, fein hobeln.
- Butterschmalz erhitzen, Rotkraut zugeben, köcheln lassen

Anrichten

- Rotkohl auf die Teller geben, Knödelscheiben anlegen. Je ein Stück Huhn darauf setzen
- Servieren
- Genießen

Kinder kochen!

## **Pflaumenkompott, Weiße-Schokolade-Espuma und Schokolättchen mit Fleur-de-Sel**

### Weißer Schokolade-Espuma (Schaum)

- Weiße Schokolade in einem Topf über heißem Wasserbad schmelzen.
- Wenn die Schokolade flüssig ist, von der Flamme nehmen, Sahne einrühren. Wenn die Flüssigkeit glatt ist, Joghurt unterrühren.
- Flüssigkeit in ISI-Flaschen geben, mit je zwei Gaskapseln begasen, kalt stellen.

### Schokoladenblättchen

- Auf dem gleichen Wasserbad jetzt dunkle Schokolade schmelzen, sobald sie flüssig ist, auf Backpapier streichen, mit Fleur-de-Sel bestreuen, ebenfalls kalt stellen.
- Vor dem Servieren grob in Stücke brechen.

### Pflaumenkompott

- Zucker im Topf karamellisieren lassen, Pflaumen zugeben, (ACHTUNG: das kann spritzen!) Bis zum Servieren köcheln lassen

### Servieren

- Pflaumenkompott in Schalen geben, Schokoladenschaum aufspritzen, mit den Schokoladenblättchen dekorieren
- Servieren
- Genießen