



GREGER
Andi Greger

Über mich:

- Andreas „Andi“ Greger
- Baujahr 1985
- Gelernter Koch, Restaurantfachmann und Konditor
- Kochschule Neusäß

*Kochschule
Neusäß*



LIVECOOKING & DANCNIGHT

SAMSTAG 22.05.21 ab 18.00 UHR



ID: 850 3828 6325

Passwort: Emotion



DANCE EMOTION

ADTV TANZSCHULE



EINKAUFLISTE 2 PERSONEN (Aperitif)



Weißbier-Hugo

- 2-3 Stiele Minze
- 3-4 Eiswürfel
- 2-3 EL Holunderblütensirup
- 30-40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 400-500 ml Kristallweizen (Bier)



EINKAUFLISTE 2 PERSONEN (Hauptspeise & Dessert)



Schweinefilet mit gebratenem grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

- 300-400g Schweinefilet
- Fett/Butter zum anbraten
- 300-400g Kartoffeln
(am besten kleine neue Kartoffeln)
- Sauce Hollandaise (siehe extra Seite)

Rhabarber-Ragout mit Erdbeeren und Vanilleeis

- 500-600g Rhabarber
- Ca. 30-50g Zucker
- 250g Erdbeeren
- Etwas angerührte Speisestärke
- Ein paar Tropfen Zitronensaft
- Einen Schluck Weißwein
- Vanilleeis
- Minze



EINKAUFLISTE 2 PERSONEN (Sauce Hollandaise 3 Möglichkeiten)



Variante I

- Tetrapack oder Tüte – wenn ihr eine Tüte nutzt, einfach die Zutaten, die drauf stehen mit besorgen

Variante II - für Thermomix Besitzer

- Rezept aus dem Thermomix (einfach alles nach diesem Rezept besorgen)

Variante III - Sauce selber machen

- 200g geklärte Butter
- 1 Schalotte
- Pfefferkörner
- 100ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL weißer Balsamico oder Weißweinessig
- Etwas Zitronensaft und Salz (zum Abschmecken)
- 3 Eigelb

Wir machen auf Grund der eingeschränkten Plattenanzahl diese Variante II

Rezept zum selber machen (Variante III) findet ihr auf der nächsten Seite



BENÖTIGTE AUSSTATTUNG / VORBEREITUNG



Benötigte Ausstattung

- Pfanne
- 3 Töpfe
- Schneebesen
- Schüssel (wenn ihr die Hollandaise selbst macht)
- Schneebesen

Das könnt ihr schon vorbereiten

- Kartoffeln waschen und kochen
- das unterste Drittel des Spargels schälen
- Rhabarber putzen und Fäden ziehen
- Schweinefilet parieren (Sehnen und Fett entfernen)



WEINEMPFEHLUNG
zum Hauptgericht:



Lugana (Weißwein)



REZEPT - SAUCE HOLLANDAISE SELBER MACHEN



Selbst gemachte Hollandaise

Die Butter klären. Dafür die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kurz aufschäumen lassen und den Schaum abschöpfen. Die Butter durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Wein, Essig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Schalottenwürfel aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Den Weinsud durch ein Sieb gießen.

In einem Topf Wasser leicht siedend erhitzen. (Wasserbad zum Aufschlagen)

Weinsud, Eigelbe und 1 Prise Salz in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verquirlen.

Die Schüssel auf den Topf setzen, dabei darf der Schüsselboden das Wasser nicht berühren.

Die Eiermasse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Topf nehmen. Die geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Schaummasse rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

