



Volkshochschule
Vaterstetten e.V.



„Kochen wie in Trogir“

mit Mario Pavic

am Do. 18.11.2021

um 18.00 Uhr

Fischpastete mit Tintenfisch- Schwarzbrot



Prep Time : 15 mins **Cook Time :** 35 mins **Servings :** 6 porc.

Ingredients :

- 300 g Weißfisch (Dentex, Dorade, Wolfsbarsch, Seehecht)
- 100 g Gurken
- 50 g Kapern
- 10 g gesalzene Sardinenfilets oder Sardinenpaste
- 200 g Butter
- 200 g Mayonnaise
- Salz Pfeffer
- Kochen Sie den Fisch und reinigen Sie ihn von Gräten. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen. Gut würzen.

Procedure :

Schwarzes Tintenfischbrot

500 g Weißmehl

10 g Hefe

ein bisschen Milch

5 g Zucker

Salz Olivenöl

Tintenfischtinte

Das Brot wie normales Brot kneten und 30 Minuten bei 220 C im Ofen backen.

(Anstelle von Weißfisch können wir Thunfisch in Dosen von besserer Qualität verwenden.)



Fischpastete mit Tintenfisch-Schwarzbrot (6 Personen)

300 g Weißfisch (Dentex, Dorade, Wolfsbarsch, Seehecht)

100 g Gurken

50 g Kapern

10 g gesalzene Sardinenfilets oder Sardinenpaste

200 g Butter

200 g Mayonnaise

Salz Pfeffer

Kochen Sie den Fisch und reinigen Sie ihn von Gräten. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen. Gut würzen.

Schwarzes Tintenfischbrot

500 g Weißmehl

10 g Hefe

ein bisschen Milch

5 g Zucker

Salz Olivenöl

Tintenfischfarbe

Das Brot wie normales Brot kneten und 30 Minuten bei 220 C im Ofen backen.

(Anstelle von Weißfisch können wir Thunfisch in Dosen von besserer Qualität verwenden.)



Risotto mit schwarzem Tintenfisch

ingredients

- 600 g Tintenfisch
- 100 g Zwiebel
- Petersilie
- Lorbeer sol., Pfeffer
- Olivenöl
- 0,5 l Weißwein
- Fundament für Unterlage
- Tintenfischtinte
- 420 g Reis
- 250 g Butter

directions

In einer geeigneten Schüssel fein gehackte rote Zwiebeln in das erhitzte Olivenöl geben. Wenn die Zwiebel goldgelb wird, den gewaschenen und gewürfelten Tintenfisch hinzufügen. Wenn der Tintenfisch gespült ist und seine Farbe ändert, fügen Sie fein gehackten Knoblauch, Lorbeerblatt, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu und bedecken Sie ihn mit Weißwein. Wenn der Wein verdunstet ist, fügen wir den Fischfond und die Schwärze hinzu, die wir beim Reinigen der Tintenfische eingespart haben. Wenn der Tintenfisch gar ist, fügen Sie den Reis hinzu und rühren Sie ständig unter Zugabe von heißer Brühe um. Zum Schluss ein paar Butterwürfel und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben.

Risotto mit schwarzem Tintenfisch (6 personen)

600 g Tintenfisch

100 g Zwiebel

Petersilie

Lorbeer sol., Pfeffer

Olivenöl

0,5 l Weißwein

Fundament für Unterlage

Tintenfischtinte

420 g Reis

250 g Butter

In einer geeigneten Schüssel fein gehackte rote Zwiebeln in das erhitzte Olivenöl geben. Wenn die Zwiebel goldgelb wird, den gewaschenen und gewürfelten Tintenfisch hinzufügen. Wenn der Tintenfisch gespült ist und seine Farbe ändert, fügen Sie fein gehackten Knoblauch, Lorbeerblatt, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu und bedecken Sie ihn mit Weißwein. Wenn der Wein verdunstet ist, fügen wir den Fischfond und die Schwärze hinzu, die wir beim Reinigen der Tintenfische eingespart haben. Wenn der Tintenfisch gar ist, fügen Sie den Reis hinzu und rühren Sie ständig unter Zugabe von heißer Brühe um. Zum Schluss ein paar Butterwürfel und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben.



Mangold, Kürbis und Käsestrudel

INGREDIENTS

- Teig
- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- Esslöffel Öl
- Esslöffel weißer Essig
- Füllung
- 200 g Mangold
- 200 g Kürbis
- 200 g Käse
- 2 Eier
- 1 Sauerrahm
- Salz Pfeffer

PREP TIME: 30 MIN
COOK TIME: 30MIN
SERVING: 4 PERS

DIRECTIONS

Kneten Sie den Teig und schlagen Sie ihn, wenn er fast ein paar Mal von der Arbeitsfläche entfernt ist, um die Luft herauszulassen. In zwei Teile teilen, ölen und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Mangold schneiden, den Kürbis schälen und reiben, Käse, Eier, Gewürze, Sauerrahm dazugeben und alles vermischen.

Den Teig auf einer geeigneten Tischdecke ausrollen und mit der Füllung füllen, ölen und ausrollen und bei 200 °C 30 Minuten backen.

Mangold, Kürbis und Käsestrudel (4 osobe)

Teig

500 g Mehl

300 ml lauwarmes Wasser

Esstlöffel Öl

Esstlöffel weißer Essig

Füllung

200 g Mangold

200 g Kürbis

200 g Käse 2 Eier

1 Sauerrahm

Salz Pfeffer

Kneten Sie den Teig und schlagen Sie ihn, wenn er fast ein paar Mal von der Arbeitsfläche entfernt ist, um die Luft herauszulassen. In zwei Teile teilen, ölen und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Mangold schneiden, den Kürbis schälen und reiben, Käse, Eier, Gewürze, Sauerrahm dazugeben und alles vermischen.

Den Teig auf einer geeigneten Tischdecke ausrollen und mit der Füllung füllen, ölen und ausrollen und bei 200 °C 30 Minuten backen.



Rogoznica- Schnitzel

Ingredients

200 g Schweinefilet
100 g Butter
50 g Semmelbrösel
50 g Mehl
1 Ei
200 ml Kochsahne
50 g Schinken
50 g Käse
Salz Pfeffer

Directions

Das Schweinefilet aufschneiden, mit einem Holzhammer schlagen, würzen mit Salz und Pfeffer und dann panieren (Mehl, Eier, Semmelbrösel). Panierte Schnitzel in Butter in einer heißen Pfanne anbraten. Wenn sie fertig sind, bemehlen Sie die Pfanne und fügen Sie die Brühe hinzu, und legen Sie den Schinken und den Käse auf das Steak und gießen Sie Sahne darüber. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Gnocchi

1 kg Kartoffeln
200 g Butter
200 g Mehl
1 Ei
Salz Pfeffer
Muskatnuss

Kochen Sie die Kartoffeln in ihrer Schale. Kartoffeln schälen, reiben, Butter, Mehl, Gewürze und Ei hinzufügen und den Teig kneten. Der Teig muss kurz geknetet werden, damit er nicht zäh wird. Wir formen die Brötchen und schneiden sie in Stücke und formen und kochen in eingekauftem Salzwasser.

Rogoznica-Schnitzel

200 g Schweinefilet

100 g Butter

50 g Semmelbrösel

50 g Mehl

1 Ei

200 ml Kochsahne

50 g Schinken

50 g Käse

Salz Pfeffer

Das Schweinefilet aufschneiden, mit einem Holzhammer schlagen, würzen mit Salz und Pfeffer und dann panieren (Mehl, Eier, Semmelbrösel). Panierte Schnitzel in Butter in einer heißen Pfanne anbraten. Wenn sie fertig sind, bemehlen Sie die Pfanne und fügen Sie die Brühe hinzu, und legen Sie den Schinken und den Käse auf das Steak und gießen Sie Sahne darüber. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi

1 kg Kartoffeln

200 g Butter

200 g Mehl

1 Ei

Salz Pfeffer

Muskatnuss

Kochen Sie die Kartoffeln in ihrer Schale. Kartoffeln schälen, reiben, Butter, Mehl, Gewürze und Ei hinzufügen und den Teig kneten. Der Teig muss kurz geknetet werden, damit er nicht zäh wird.

Wir formen die Brötchen und schneiden sie in Stücke und formen und kochen in eingekauftem Salzwasser.

Halbgefrorene Mandelcreme

Ingredients

Mandel-Crunch
250 g Mandeln
250 g Zucker
Creme
1 l Schlagsahne
6 Eier
250 g Zucker
Vanillezucker

Procedure

Für den Mandel-Crunch eine geeignete Pfanne nehmen, erhitzen und Zucker hinzufügen, und wenn er geschmolzen ist, die Mandeln hinzufügen. Wenn alles kristallin ist, abkühlen lassen und in einem Küchentuch zerbröseln.

Wir legen die Eier in einen geeigneten Behälter, den wir auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen, Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles auf 70 °C verrühren, um die Eier zu pasteurisieren, bis eine feine Creme entsteht. Achten Sie auf die Temperatur und nehmen Sie die obere Pfanne vom Herd, damit die Eier nicht gerinnen.

Die Schlagsahne verrühren und, wenn sie heiß ist, die halbgekühlte Eiercreme und das zerbröselte Krokant dazugeben. Alles verrühren und in Förmchen geben und einfrieren.



Halbgefrorene Mandelcreme (6 Personen)

Mandel-Crunch

250 g Mandeln

250 g Zucker

Creme

1 l Schlagsahne

6 Eier

250 g Zucker

Vanillezucker

Für den Mandel-Crunch eine geeignete Pfanne nehmen, erhitzen und Zucker hinzufügen, und wenn er geschmolzen ist, die Mandeln hinzufügen. Wenn alles kristallin ist, abkühlen lassen und in einem Küchentuch zerbröseln.

Wir legen die Eier in einen geeigneten Behälter, den wir auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles auf 70 °C verrühren, um die Eier zu pasteurisieren, bis eine feine Creme entsteht.

Achten Sie auf die Temperatur und nehmen Sie die obere Pfanne vom Herd, damit die Eier nicht gerinnen.

Die Schlagsahne verrühren und, wenn sie heiß ist, die halbgekühlte Eiercreme und das zerbröselte Krokant dazugeben. Alles verrühren und in Förmchen geben und einfrieren.