



Brunch! **Der Workshop für Frühstückfans!**

6. August 2017

Kochkursleitung:

ichkoche.at-Chefkoch Robert Schirmbrand

Veg out – Juice



Tropical Blue



Vanille – Mandelmilch – Porridge, mit Honig geschmorte Birne



Melanzane – Pizza, Bergkäse, Basilikum – Minz – Pesto



**Rote Paprika – Eier – Galettes, Knuspriger Frühstücksspeck,
Ahornsirup**



Pfirsich – Almwirtskäse – Tarte, Karamellisierten Schalotten



**Knusprige Süßkartoffelpuffer, Kernöl – Sauerrahm – Dip, Dille,
Vogersalat**



Topfen – Honig – Toast, Thymian, geröstete Cashewkerne



Vollkorn – Pancakes, Karamelläpfel, Eierlikör



Werden Sie unser Freund und erhalten Sie regelmäßig Informationen zu Angeboten, Neuigkeiten und Restplätzen in unseren Kochkursen!
www.facebook.com/diekochechule



Veg out – Juice

Für 4 Personen

Zutaten

1 Stk Ja! Natürlich Wassermelone, ohne Schale
400 g Ja! Natürlich Stangensellerie, geputzt und gewaschen, Blätter aufbewahren
5 Stk große Ja! Natürlich Karotten, geschält
1 Daumengroßes Stück Ingwer, geschält

Zubereitung

Alle Zutaten durch einen Entsafter drücken. In Gläser abfüllen und mit den Stangensellerieblättern garnieren.

Tropical Blue

Für 4 Personen

Zutaten

1 Liter Ja! Natürlich Buttermilch Heidelbeer
250 g Heidelbeeren frisch
250 g Brombeeren frisch
250 ml Ja! Natürlich Apfelsaft
Ja! Natürlich Minze

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Standmixer fein pürieren. In Gläser abfüllen und mit Beeren und Frischer Minze garnieren.



Vanille –Mandelmilch – Porridge, mit Honig geschmorte Birne

Für 4 Personen

Zutaten

Porridge

180 g Ja! Natürlich Haferflocken
1 Liter Ja! Natürlich Heublumenmilch
480 ml Wasser
1 TL Vanillemark
Zimt gemahlen
Ja! Natürlich Haselnüsse gehackt

Birne

4 Stk Reife Ja! Natürlich Birnen (Gute Helene)
4 EL Honig
2 EL Ja! Natürlich Almbutter
2 EL Saft einer Ja! Natürlich Zitrone
Kardamom gemahlen

Zubereitung

Die Birnen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben, Honig, Zitronensaft, etwas Kardamom gemahlen und die Butter darauf geben. Im Ofen bei 190°C für 20 Minuten schmoren.

Für das Porridge Mandelmilch, Milch, Wasser und Vanillemark aufkochen und unter ständigem Rühren für 8 – 10 Minuten köcheln bis es schön cremig ist. Eventuell etwas Milch nachgeben falls das Porridge zu dick ausfallen sollte.

In Schüsseln anrichten, mit den Birnen belegen und mit etwas Zimt gemahlen und gehackten Nüssen bestreuen.



Melanzane – Pizza, Bergkäse, Basilikum – Minz – Pesto

Für 4 Personen

Zutaten

1 Stk große Ja! Natürlich Melanzane, in Scheiben geschnitten
200 g Ja! Natürlich Bergkäse, gerieben
1 EL Ja! Natürlich Olivenöl
80 ml Ja! Natürlich passierte Tomaten
1 TL Ja! Natürlich Oregano getrocknet
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Frischer Ja! Natürlich Thymian, Blätter gezupft
Frischer Ja! Natürlich Basilikum, in Streifen geschnitten

Pesto

1 Bund Ja! Natürlich Basilikum
1 Bund Ja! Natürlich Minze
2 EL Ja! Natürlich Cashewkerne geröstet
1 Stk Ja! Natürlich Knoblauchzehe
Ja! Natürlich Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backrohr auf 175°C vorheizen.

Für das Pesto alle Zutaten in einem Küchenmixer fein pürieren, mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Melanzane - Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen, leicht mit Olivenöl beträufeln und für 5 Minuten backen. Scheiben wenden, mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen und erneut für 5 Minuten ausbacken. Passierte Tomaten mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und dem getrockneten Oregano abschmecken. Gleichmäßig auf den Melanzane - Scheiben verteilen. Ebenso etwas vom Pesto darauf verteilen, mit restlichem Bergkäse bestreuen und im Backrohr für weitere 5 – 8 Minuten fertigbacken bis der Käse geschmolzen ist und leicht blubbert. Mit den Frischen Kräutern bestreuen und dem restlichen Pesto servieren.



Rote Paprika – Eier – Galettes, Knuspriger Frühstücksspeck, Ahornsirup

Für 4 Personen

Zutaten

3 – 4 Stk Ja! Natürlich Rote Spitzpaprika, in breite Streifen geschnitten
2 Stk Ja! Natürlich Rote Zwiebel, in breite Wedges geschnitten
Frischer Ja! Natürlich Thymian, Blätter gezupft
1 EL Kreuzkümmel gemahlen
1 EL Koriandersamen gemahlen
6 EL Ja! Natürlich Olivenöl
1 Handvoll Ja! Natürlich Petersilie, gehackt
1 Handvoll Ja! Natürlich Koriander, gehackt
1 Stk Ja! Natürlich Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Stk Ja! Natürlich Ei, verquirlt
12 EL Ja! Natürlich Sauerrahm
4 Stk Ja! Natürlich Frische Eier
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
4 – 8 Scheiben Ja! Natürlich Frühstücksspeck
1 EL Ja! Natürlich Ahornsirup

Zubereitung

Backrohr auf 200°C vorheizen.

Spitzpaprika, Zwiebel, Thymian und die Gewürze gemeinsam mit dem Olivenöl in einer Schüssel gut vermengen und im Backrohr auf einem Backblech mit Backpapier für ca. 25 – 30 Minuten schmoren dabei öfters umrühren. Mit der Hälfte der Kräuter bestreuen und zur Seite stellen. Blätterteig in Quadrate schneiden, in der Mitte mit einer Gabel einstechen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und alle vier Seiten leicht zur Mitte einschlagen so dass kleine Kanten entstehen. Im Backrohr bei 220°C für 8 – 10 Minuten backen. Danach die Mitte mit abgeschmeckten Sauerrahm bestreichen, die Paprika – Zwiebelmischung in der Mitte verteilen, sachte ein Ei darauf aufschlagen, die Ränder mit Verquirltem Ei bestreichen und erneut für ca. 8 – 10 Minuten im Ofen backen.

Anschließend mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und den restlichen Kräutern bestreuen.

Frühstücksspeck ohne Fett in einer Beschichteten Pfanne knusprig braten und zum Schluss mit Ahornsirup beträufeln.



Pfirsich – Almwirtskäse – Tarte, Karamellisierten Schalotten

Für 4 Personen

Zutaten

Teig

250 g Ja! Natürlich Almbutter, kalt, in Würfel geschnitten
425 g Ja! Natürlich Mehl glatt
1 EL Meersalz
1 Stk Ja! Natürlich Ei
1 Stk Ja! Natürlich Eigelb
60 ml Wasser

Fülle

1 EL Ja! Natürlich Almbutter
1 EL Ja! Natürlich Olivenöl
10 Stk ja! Natürlich Schalotten, in Scheiben geschnitten
250 g Ja! Natürlich Creme Fraiche
2 EL Ja! Natürlich Estragonsenf
185 g Ja! Natürlich Almwirtskäse, gerieben
2 EL Ja! Natürlich Thymian, gezupft, fein gehackt
4 – 5 Stk Ja! Natürlich Pfirsiche, gewaschen, entkernt, in Spalten geschnitten
2 EL Ja! Natürlich Rohrzucker
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gut ausgefettete Tarteform legen. Die Ränder gut andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit einer Lage Backpapier belegen, mit getrockneten Linsen oder Bohnen beschweren und im Ofen bei 190°C für 20 Minuten blindbacken, Backpapier entfernen und für weitere 10 Minuten goldgelb backen.

Für die Fülle die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalotten darin anschwitzen, mit Rohrzucker bestreuen und karamellisieren und anschließend zur Seite stellen. Creme Fraiche mit dem Senf verrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Tarteboden verteilen und mit 2/3 vom Almwirtskäse und Thymian bestreuen. Die Pfirsichspalten und Schalotten darauf gleichmäßig verteilen, mit dem Restlichen Käse bestreuen und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Backrohr für 25 Minuten ausbacken bis der Käse Farbe angenommen hat. Mit dem restlichen Thymianblättern bestreuen und in Stücke portionieren. Dazu eignen sich hervorragend marinierte Blattsalate.



Knusprige Süßkartoffelpuffer, Kernöl – Sauerrahm – Dip, Dille, Vogersalat

Für 4 Personen

Zutaten

Puffer

3 Stk Ja! Natürlich Süßkartoffeln
1 Stk Ja! Natürlich Ei
100 g Ja! Natürlich Frischkäse
70 g Ja! Natürlich Brösel
1 Bund Ja! Natürlich Petersilie
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss gerieben
Ja! Natürlich Olivenöl

Dip

250 g Ja! Natürlich Sauerrahm
1 kl. Bund Ja! Natürlich Dille
3 EL Ja! Natürlich Kürbiskernöl
1 Pack Ja! Natürlich Vogersalat
2 EL Ja! Natürlich Apfelessig
1 EL Ja! Natürlich Olivenöl
2 EL Ja! Natürlich Kürbiskerne geröstet
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen. Mit einer Reibe grob reiben und mit dem Frischkäse, Ei, Bröseln und der gehackten Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Für einige Minuten quellen lassen.

Sauerrahm mit etwas gehackter Dille, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer glattrühren und zur Seite stellen.

Handflächen mit etwas Wasser befeuchten, aus der Masse Kugeln formen, flachdrücken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig goldgelb braten.

Vogersalat waschen, mit Apfelessig und Olivenöl zart marinieren. Kürbiskerne ohne Fett rösten und grob hacken.

Süßkartoffelpuffer mit Vogersalat, dem Sauerrahm – Dip und den Kürbiskernen servieren.



Topfen – Honig – Toast, Thymian, geröstete Cashewkerne

Für 4 Personen

Zutaten

4 – 8 Scheiben Ja! Natürlich Mehrkorntoast
200 g Ja! Natürlich Topfen
50 g Ja! Natürlich Sauerrahm
3 EL Honig
3 Ja! Natürlich Thymianzweige, Blätter gezupft
2 EL Ja! Natürlich Cashewkerne, geröstet

Zubereitung

Topfen mit Sauerrahm, 2/3 vom Honig und 2/3 von den Thymianblättern gut verrühren.
Mehrkorntoastscheiben goldgelb toasten, mit der Topfen – Sauerrahmmischung bestreichen,
und dem restlichen Honig, Thymian und den Cashewkernen bestreuen.



Vollkorn – Pancakes, Karamelläpfel, Eierlikör

Für 4 Personen

Zutaten

250 ml Ja! Natürlich Mandelmilch
200 g Ja! Natürlich Joghurt griechischer Art
2 EL Saft einer Ja! Natürlich Zitrone
280 g Ja! Natürlich Vollkornmehl
150 g Ja! Natürlich Dinkel – Hafer – Nuss – Kekse, zerbrösel
2 EL Ja! Natürlich Rohrzucker
1 EL Backpulver
½ EL Natron
1 EL Salz
2 EL Ja! Natürlich Almbutter, geschmolzen
2 Stk Ja! Natürlich Eier
Abrieb einer Ja! Natürlich Zitrone
3 Stk Ja! Natürlich Äpfel (Topaz), geschält und in Spalten geschnitten
1 EL Ja! Natürlich Rohrzucker
100 ml Eierlikör
Ja! Natürlich Zitronenmelisse

Zubereitung

Pancakes

Für die Pancakes Mandelmilch, Joghurt, und Zitronensaft verrühren. Die Keksbrösel, Mehl, Zucker, Salz, Backpulver, Natron vermengen. Die warme, geschmolzenen Butter und die Eier unter die Joghurtmischung rühren und anschließend die Mehlmischung darunterheben. Etwas rasten lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig in der Form von 3 bis 4 Talern eingießen, warten bis die Masse Blasen schlägt, wenden und fertigbacken.

Äpfel

Rohrzucker in einer nicht beschichteten Pfanne schmelzen, Apfelspalten und Butter dazugeben und kurz Karamellisieren. Mit Eierlikör ablöschen und einkochen lassen bis die Sauce sämig ist.

Pancakes zu einem Turm aufstapeln und die Eierlikör – Äpfeln darauf arrangieren. Mit Zitronenmelisse garnieren.