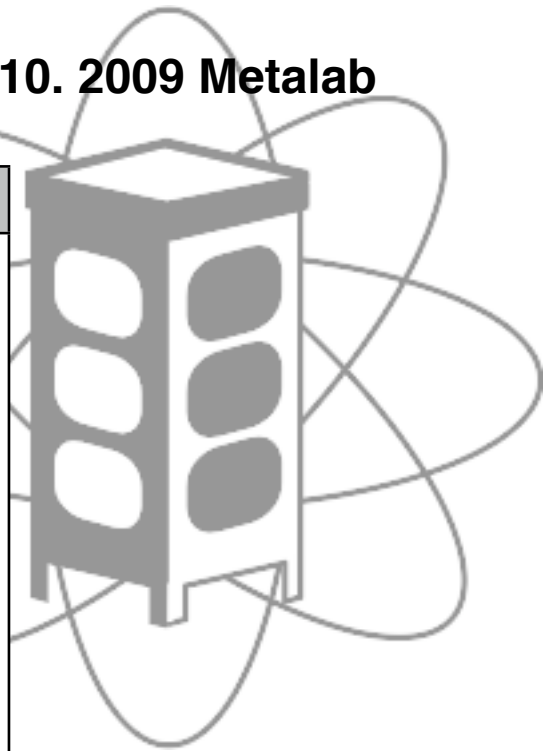


# Kochworkshop 'Küche für Herren', 3.10. 2009 Metalab

EINKAUFLISTE	reicht für 15 Personen, 70€
600g Gemischtes Faschieretes (Lasagne) 2 Dosen Tomaten (Lasagne) 300g Grana Padano (Lasagne) 3,4 Lasagneblätterpackungen, (Lasagne, hab ich) 2 Bund Petersilie (Lasagne, Spaghetti) Frische Pfefferoni (Spaghetti) 4x250ml Schlagobers (Panna Cotta) Gelatine (Panna Cotta) 2 Packungen Mascarpone (Tiramesu) 2 Häupl Salat (Salat) 4,5 Tomaten (Salat) RotweinEssig (Salat) 500g Spaghetti (Spaghetti) 12 Cocktailtomaten (Spaghetti) 2,3 Zucchini (Suppe) 1,2 Birnen (Suppe) Kartoffeln (Suppe, hab ich) Zwiebeln (Suppe, Spaghetti, Hab ich) Knoblauch (Spaghetti, Lasagne) Karotten (Suppe, hab ich) Gemüsesuppenwürfel (Suppe) Lorbeerblatt (Lasagne, Suppe)	Minze (Suppe, Panna Cotta, hab ich) Olivenöl (Suppe, Lasagne, Spaghetti, Salat, hab ich) Basilikum (Deko, Spaghetti, Lasagne) Chilliflocken (Spaghetti) Rotwein (Lasagne, hab ich) Milch (Panna Cotta, Lasagne) Mehl (Lasagne) Butter (Panna Cotta, Lasagne) Muskatnuss (Lasagne) Tomatenmark (Lasagne, hab ich) Mozzarella (Lasagne) Kaffee (Tiramisu, haben wir) Amaretto (Tiramisu, habe ich) Biskotten (Tiramisu, habe ich) 6 Eier (Tiramesu) Zucker (Tiramesu, Panna Cotta, Lasagne) Kakaopulver (Tiramisu, hab ich) Vanilleschoten (Panna Cotta, habe ich) Frische, liebliche Früchte (Panna Cotta, Deko)



## Rezepte

Zutaten	Rezept
<b>Zuchinicremesuppe</b> Butter (für den Geschmack) Zucchini (für den Namen) Kartoffeln (für die Cremigkeit) Birne (für den Gourmetfaktor) Karotte (für die Farbe) Zwiebel (für die Süße) Wasser (für die Konsistenz) Minze (für den Geschmack) Gewürze: Salz, Pfeffer.	Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen Karotten hinzufügen und ebenfalls anschwitzen Würzen mit Salz und Pfeffer Zucchini hinzuügen Birnen hinzufügen. Gemüsebrühe hinzufügen. Kochen, bis das Gemüse durch ist - Kartoffeln dauernd am längsten. Abkühlen lassen Pürieren Mit Mize garnieren.

Zutaten	Rezept
<b>Panacotta:</b> Schlagobers (Für den Namen, Cotta = Milch) Zucker (für den Namen, Pana = süß) Gelatine (für die Festigkeit) Vanille (für den Geschmack) Gewürze: Vanille	Schlagobers erhitzen, Zucker und Vanille hinzufügen. Gelatine in kaltem Wasser eiweichen, auch hinzufügen. Karamellsauce in Förmchen geben, Schlagobermischung draufgießen. Abkühlen lassen.
<b>Sauce Béchamel:</b> Milch (für die Farbe) Mehl (Für die Konsistenz) Butter (für den Geschmack) Gewürze: Salz, Muskat, weißer Pfeffer	Butter und Mehl anschwitzen, mit Milch auffüllen. Muskat, Salz, Pfeffer.
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> Spaghetti (Für den Biss) Knoblauch (für den Namen) Tomaten (für die Farbe) Chilliflocken (für Schärfe) Pfefferonie (Für den Farbe)	Spaghetti kochen, Öl, Knoblauch, Chilliflocken, Cherrytomaten, Pfefferoni anschwitzen. Spaghetti hinzufügen.
<b>Karamell-Sauce:</b> Zucker (Für Farbe) Butter (Für Geschmack) Schlagobers (für Konsistenz)	Zucker und Wasser mischen, aufkochen bis Farbe stimmt. Nicht umrühren, sonst kristallisiert es. Von Hitze nehmen, Butter und Schlagobers hinzufügen.
<b>Lasagne alla casalinga</b> Lasagneblätter, grün (für den Namen) Tomatenpürree, Dosentomaten (für die Farbe) Faschiertes (für Fleisch) Milch (für die Bechamel) Mehl (für die Bindung) Butter (für Bindung) Parmesan (Für Geschmack) Gewürze: Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Muskat	Sauce: Zwiebel anschwitzen, mit Wein ablöschen Faschiertes anbraten, mit Wein ablöschen. Vereinen. Dosentomaten hinzufügen. Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter hinzufügen. Kochen - länger, besser. Tomatenmark, Zucker hinzufügen. Am Schluss Parmesan hinzufügen. Lasagne: Sauce, Lasagneblätter, Bechamel, Sauce, Lasagneblätter, Bechamel,
<b>Tiramisu</b> Biskotten (für Fluffigkeit) Eier (für Bindung) Amaretto (für Geschmack) Maskarpone (für Cremigkeit) Kaffee (für Geschmack) Kakaopulver (für Farbe)	Ei-Dotter mit Zucker vermischen, rühren bis cremig. Mascarpone hinzufügen, rühren bis cremig. Amaretto hinzufügen, Eischnee unterheben. Biskotten in Kaffee/Amaretto tunken, in Form schichten. Abwechseln mit Creme. Einkühlen. Kakaopulver bestreuen.