



Slow Food® Karlsruhe

Bericht aus dem Kochclub, 2. Abend am 13.Mai 2017

Der im März wieder gestartete Kochclub des Conviviums Karlsruhe traf sich am 13.Mai zur 2. Runde. Passend zur Jahreszeit wurde das Menu rund um Spargel und Erdbeeren kreiert und stand zudem unter dem Motto „Wildkräuter“.

Ein Teil der Koch- und Genussfreudigen fand sich vorab an der Pfinz ein, um unter der Anleitung von Angelika Uhlig fleißig Wildkräuter zu sammeln. Anschließend traf man/frau sich wieder im Küchenstudio <PRINZIP> zum Kochen und genießen.

Zur Stärkung gab es vorab ein **Amuse bouche - Spargelterrine und Tomaten Chutney** – von Angelika sowie einen Löwenzahnblütenwein. Auch dieses Mal waren für die einzelnen Gänge vorab Hauptverantwortliche gefunden worden, die die entsprechenden Zutaten besorgten und das Eine oder Andere auch vorbereiteten oder ausprobierten. Je nach Bedarf wurden dann 2er oder 3er Teams gebildet für die einzelnen Gänge. Ein separater Kräutertisch stand bereit, das Zeitmanagement wurde wieder von Angelika übernommen und Ingrid half, die nötigen Utensilien zu finden. Da alle gut organisiert und vorbereitet waren, konnte entspannt gestartet werden.

Auch während des Essens – und danach – saß man/ frau fröhlich plaudernd und entspannt zusammen. Dann ging es an Töpfe, Pfannen und Kräutertisch. Dort wurden für alle Köchinnen und Köche die zuvor gesammelten Kräuter gerichtet, sowie ein leckeres Wildkräuter-Pesto hergestellt. Dies wurde z.T. gleich verwendet oder später zum Mitnehmen verteilt. Auch essbare Blüten waren gesammelt worden und werteten die Dekoration der einzelnen Gänge auf.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow
Food Deutschland e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Das Menü:

1. Forellenknödel mit Räucherschmelze

die kleinen Knödel aus frischer Forelle und geräucherter Lachsforelle wurden auf Löwenzahnblättern serviert. Eine Schmelze aus Butterschmalz, aromatisiert mit der Haut der Räucherforelle, war vorbereitet und sorgte für die Abrundung des Aromas.

2. Roher Spargelsalat mit Radieschen

aus rohem, grünen Spargel und Radieschen, abgerundet durch Wildkräuter und einer aromatischen Vinaigrette – u.a. mit Tannenspitzensirup und Wildkräutergelee – entstand ein erfrischender Zwischengang. Spontan wurden dazu Ochsenherz-Tomaten mit dem gerade gemachten Wildkräuter-Pesto serviert.

3. Lammrouladen mit Wildkräuter- und Spargelfüllung, Wildkräuterkartoffel und Sauce Bearnaise

Vom Kochteam waren kleine Kartoffeln (Badenwichtel) bereits vorgekocht, ebenso der Spargel für die Füllung der Rouladen. Das 3er Team konnte sich somit auf klopfen und füllen der Rouladen konzentrieren, für 12 Portionen gab es damit noch genug zu tun. Mit den Wildkräutern und dem Spargel gefüllt, schön gebunden, landeten die Rouladen zum Anbraten in der Pfanne und anschließend im Backofen.

Die Kartoffelchen durften mit den Kräutern und der Butter in der Pfanne „warm werden“. Eine leckere Sauce Bearnaise in leicht abgewandelter Form (mit Wildkräutern und verfeinert mit Holunderblütenessig) wurde dazu gereicht, . Eine gelungene Kombination köstlicher Aromen!

4. Holunderblüten – Eis mit marinierten Erdbeeren

Den krönenden Abschluss des Menus bildete die Kreation aus zartschmelzendem Eis, begleitet von aromatischen Erdbeeren. Auch diese wurden mit Wildkräutern verfeinert und mit Wildsalbeiblüten und Holunderblüten dekoriert. Dazu wurde noch ein selbstgemachter Löwenzahnblüten-Likör gereicht.

Jeder Menu-Gang wurde von passenden Weinen aus der Ortenau und Rheinland Pfalz begleitet, natürlich hat auch der Kochwein nicht gefehlt! Eine fröhliche Runde freut sich auf das nächste gemeinsame Kochen.

Text: Irmgard Bierbaum und Angelika Uhlig



Slow Food® Karlsruhe