



Muttertagsaktion 2021 am Matthias-Grünewald-Gymnasium:

# MSS am MGG

Unsere Partner sowie Ideengeber und Rezeptsponsoren:



## 1 Vorspeise / Suppe

### Basilikum-Schokoladensuppe mit Eismeergarnelen

Rezept von Bernhard Reiser, Restaurant „Reisers am Stein“, Würzburg

Zutaten:

3 Schalotten

10 g Thymian

2 g Fenchelsamen

3 Essl. Honig

2 Essl. weißer Balsamico

0,5 l Brühe (Kalb oder Geflügel)

0,25 l Milch

0,25 l Sahne

Meersalz, weißer Pfeffer

ca. 10g Basilikumblätter

20 g Butter

60g weiße Kuvertüre

- Schalotten und Thymian in Butter anschwitzen.
- Fenchelsamen und Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen.
- Weißen Balsamico zugeben und mit Brühe aufgießen.
- Schokolade dazu und reduzieren [= Methode zum Verringern der Menge der Flüssigkeit in einem Gericht, indem sie herausgekocht wird. Wenn die Flüssigkeit verdampft, erhält man einen konzentrierteren Geschmack und eine dickere Konsistenz.], Milch und Sahne zugeben.
- Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren die gezupften Basilikumblätter zugeben und aufmixen.
- Zum Schluss die Eismeergarnelen dazu.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht Bernhard Reiser!

## 2 Hauptgericht

### Ganzes Freiland-Maishähnchen „aus dem Ofen“ mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Dip

Rezept von Michael Philipp, Restaurant „Philipp“ in Sommerhausen

Zutaten für 4 Personen:

#### 1 Freiland Maishähnchen 1,2 kg

Salz, Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver), Sonnenblumenöl

#### Mediterranes Gemüse:

3 rote Paprika

3 gelbe Paprika

1 Aubergine

12 kleine festkochende Kartoffeln

1 Zucchini

1 Bund grüner Spargel

Salz, Pfeffer, Olivenöl, evtl. 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)

#### Kräuter-Dip:

250g Quark (40% Fett)

100g Frischkäse

1-2 EL Olivenöl

Saft von ½ Zitrone

etwas Salz, Pimentón de la Vera

Kräuter nach Saison und Verfügbarkeit:

Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Borretsch, Brunnenkresse...

#### Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen und mit Küchentrepp trockentupfen; Salz und Pimentón de la Vera mit etwas Sonnenblumenöl mischen und damit das Hähnchen von allen Seiten einreiben.

Das Gemüse vorbereiten: alles waschen, Paprika putzen, Kartoffeln schälen, grünen Spargel evtl. den unteren Teil etwas schälen. Dann alles in mittelgroße Stücke schneiden.

Die Gemüsestücke (ohne Zucchini und Spargel) in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und evtl. Knoblauch kräftig würzen und mit 3-4 EL Olivenöl vermischen.

Backofen bei 190 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchen auf ein tiefes Blech setzen und auf mittlerer Schiene für 30 min in den Ofen geben.

Nach 30 Minuten die gewürzten Gemüsestücke (Paprika, Aubergine & Kartoffel) auf das Blech um das Hähnchen legen und nochmals für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Während dieser Zeit das grüne Gemüse (Zucchini & grünen Spargel) in Stücken in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser für 1-3 min. kurz blanchieren, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken (dadurch behält das Gemüse die Farbe und bleibt schön grün).

Die Zucchini und den grünen Spargel 10 min vor Ende der Garzeit zum Gemüse hinzugeben.

Nach 60 Minuten sind das Hähnchen und das Gemüse gleichzeitig fertig.

Für den Kräuterdip die Kräuter fein hacken und mit Quark, Frischkäse und 1-2 EL Olivenöl vermischen, dann mit Salz, Pimentón de la Vera und Zitronensaft abschmecken.

Das Hähnchen tranchieren und auf großer Platte auf dem mediterranen Gemüse anrichten.

Den Kräuterdip extra dazu geben.

### **Gutes Gelingen und guten Appetit!**

Dieses Gericht erfordert zwar ein wenig Vorbereitung, aber wenn dann alles im Ofen ist, gart es praktisch von alleine und ihr habt Zeit, das Dessert vorzubereiten und den Tisch hübsch zu decken!



### 3 Dessert

#### Brownie & Mousse von dunkler Schokolade mit exotischer Kardamomgranité

Rezept von Daniel Schröder, Restaurant „KUNO 1408“ in Würzburg

Zutaten für 4 Personen:

##### Schokoladenmousse:

5 Eier

300 g Kuvertüre zartbitter

25 g Zucker

600 g Schlagsahne

- ➔ Eier und Zucker über dem Wasserbad warm aufschlagen. Die Kuvertüre schmelzen und vorsichtig unter die warme Eimasse rühren. Nun alles auf Eiswasser kaltrühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig nach und nach unterziehen, die Mousse abfüllen und kaltstellen.

##### Schokoladenbrownie:

Ofen auf 180°C vorheizen (Umluft)

- ➔ 100 g Kuvertüre zartbitter schmelzen

3 Eier

125 g Rohrzucker

1 Messerspitze Vanille

1 Prise Salz

125 g Sonnenblumenöl

- ➔ Alles mit der Kuvertüre zu einer homogenen Masse verrühren.

75g Mehl

20g Kakao

3g Backpulver

- ➔ Sieben und unter die Masse heben.

50g dunkle Kuvertüre

10 Butterkekse

- ➔ Kuvertüre und Kekse hacken, die Hälfte unter die Masse ziehen und auf ein gebuttertes Backblech streichen. Die andere Hälfte über das bestrichene Blech bröseln.

Bei 180°C 30 Minuten backen

##### Exotisches Kardamomgranité:

50 g Kardamom ganz

250 g Passionsfruchtsaft

1 Zimtstange

3 Sternanis

2 Messerspitzen Vanille

- ➔ Alles zusammen aufkochen, 10 min. ziehen lassen und durch ein Sieb abseien.

300g Bananenmark

100g Mangopüree

50g Limettensaft

- ➔ Alles zusammen rühren, einfrieren. Kurz vor dem Anrichten mit Löffel oder Gabel abschaben.



#### Anrichten auf dem Teller:

Einen Browniewürfel als Boden, darauf eine Nocke Schokoladenmousse und darüber das Granité schaben. Den Teller gerne mit Früchten und Minze dekorieren.

Viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen!

Wir wünschen allen Müttern einen schönen Muttertag und viel Vergnügen mit den Kreationen!

Ihr Team vom Restaurant „KUNO 1408“!

#### **4 Der Wettbewerb**

Wie bereits im vergangenen Jahr geht es auch bei diesem Muttertags-Sterne-Special darum, den Eltern unserer Schülerinnen und Schüler für ihr Engagement, ihre Unermüdlichkeit und ihre Flexibilität beim Distanzunterricht zu danken. Und wer könnte dies besser als die eigenen Kinder, die am besten nachvollziehen können, wie viel Arbeit und Nerven dies manchmal gekostet hat.

Deshalb: Liebe Schülerinnen und Schüler, macht mit bei unserer diesjährigen kulinarischen Herausforderung, die gegenüber dem letzten Jahr eine Steigerung aufweist: Nunmehr geht es darum, ein ganzes Menü (bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert) vorzubereiten, zu kochen und zu servieren.

Wir freuen uns über Fotos der Ergebnisse und Erlebnisberichte an [martin.weinert@mgg-wuerzburg.de](mailto:martin.weinert@mgg-wuerzburg.de) (Einsendeschluss: 15.05.2021, 12:00 Uhr). Eine fachkundige Jury wird die drei besten Fotos bzw. Berichte auswählen und prämiieren. Die Preise seien an dieser Stelle noch nicht verraten, nur so viel: Sie haben mit Essen zu tun.

Viel Erfolg beim Kochen und Verwöhnen!

gez. Dr. M. Weinert