

Fingerfertige Löffelfreuden

 Kochlektion

15. März 2008

kalt

Ein spriessendes Speckröllchen

Gefüllte Pandanblätter

Redeggs

Lachs im Crêpes

Mozzarelline al Limone

Kräuterkracher

warm

Eine aromatische Nudelsuppe mit einer Garnele

Knusperoliven

Ziegenkäsecroûtons

Gemüseflan im Glas

süss

Eine blühende Mandelcrème

Schokokiwi

Cioccococco

Gebrannte Crème

kalt



Ein spriessendes Speckröllchen

Schinkenspeck

Ricotta

Kren

Zitronenschale

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Rucola

Geröstetes Weissbrot

kalt

Gefüllte Pandanblätter



Pandanblätter

Hühnerfilet

Knoblauch

Ingwer

frischer Koriander

Sesamöl

Salz, Pfeffer

Öl zum Frittieren

kalt



Redeggs

Eier

Roter Rübensaft

Senf

Olivenöl

Zitronensaft

Ricotta

Curry

Schwarzer Sesam

Kren

Blütensalz

kalt

Lachs im Crêpe 

Crêpeteig:

2 Eier

250 ml Milch

125 gr Mehl

Salz, Pfeffer

geräucherter Lachs

Crème fraîche

Zironenschale

Zitronensaft

kalt



Mozzarelline al Limone

Mozzarellabällchen

Crème fraîche

Zitronenschale

Zitronensaft

frischer Oregano

Chili

Olivenöl

Chicoréeblätter

kalt

Kräuterkracher 

Filoteig

frische Kräuter

zerlassene Butter

Kreuzkümmel

Salz

warm



Eine aromatische Nudelsuppe mit einer Garnele

Würzpaste:

Knoblauch

Ingwer

Chili

Zitronengras

frischer Koriander

Koriandersamen

Kurkuma

Öl

Hühnerbrühe

Kokosmilch

Garnelen

Asiatische Nudeln

Nam pla (thailändische Fischsauce)

Limette

warm

Knusperoliven



grosse, grüne Oliven
Faschiertes
Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Zitronenschale
Weißwein
Salami im Stück
geriebener Pecorino
frischer Thymian
Petersilie
2 Eier
Mehl zum Wenden
Semmelbrösel
Öl zum Frittieren

warm



Ziegenkäsecroûtons

Ziegenfrischkäse

schwarze, entsteinte Oliven

Knoblauch

Olivenöl

Petersilie

geriebener Parmesan

Salz

Toastbrot

warm

Gemüsefluff im Glas



Flan:

4 Eier

250 ml Schlagobers

250 ml Milch

Salz, Pfeffer

Karotte

Zucchini

frische Minze

Kreuzkümmel

süß



Eine blühende Mandelcrème

500 gr Ricotta

300 ml Schlagobers

2 Vanilleschoten

6 EL Zucker

8 EL geschälte Mandeln

gezogener Strudelteig

süss

Schokokiwi 

Kiwis

dunkle Schokolade

Puderzucker

süss



Cioccococco

5 EL Kokosflocken

100 gr Crème fraîche

50 gr Kokosfett

200 gr dunkle Schokolade

200 gr Vollmilchschokolade

Kakaopulver

Öl zum Einpinseln

süß

Gebrannte Crème



750 ml Schlagobers

8 Eigelb

100 gr Zucker

Vanillezucker

1 Vanilleschote

Brauner Zucker



Jedes Mahl ein kleines Fest



Titi Laflora

Baumgasse 52, Hof 2, A-1030 Wien
T +43 664/44 28 479 mehl@titilaflora.net

 www.titilaflora.net