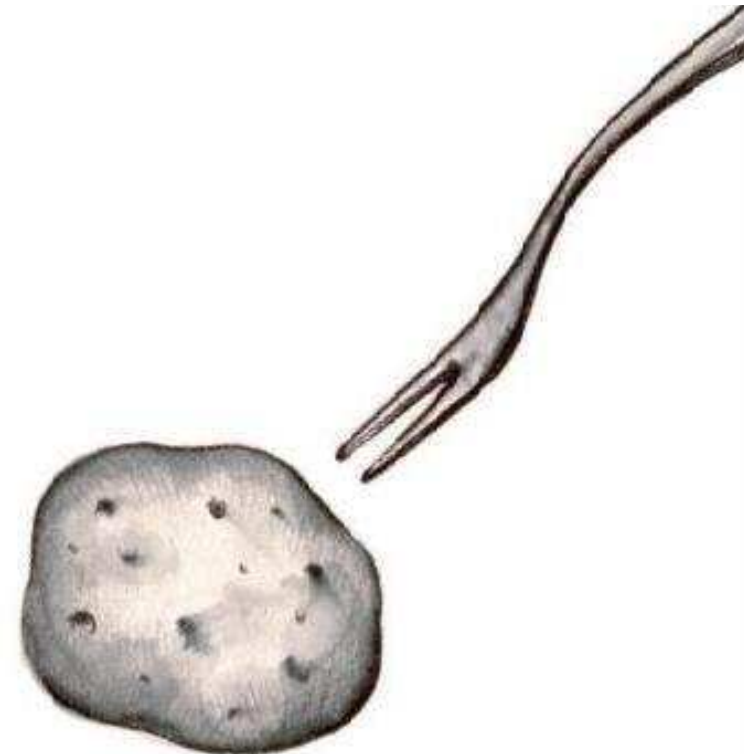


Kochen mit John Eobaldt
im
Restaurant „Die Schule“

Restaurant „Die Schule“
GLS Campus Berlin
Kastanienallee 82
10435 Berlin-Prenzlauer Berg
T 030 - 7800 89 550
restaurant@gls-berlin.com
www.gls-restaurant.de



John Eobaldt & Benjamin Kieper



John Eobaldt // war Küchenchef in wechselnden Restaurants in Berlin // seit 4 Jahren Chefkoch im Restaurant „Die Schule“

Benjamin Kieper // seit 8 Jahren Koch // kocht seit 4 Jahren mit John Eobaldt im Restaurant „Die Schule“ // seit 2 Jahren als Sous-Chef.

Das Restaurant „Die Schule“

Das Restaurant „DIE SCHULE“ gehört zum GLS Campus Berlin – ein 9.000m² Campus mit großem Hofgarten und fünf Häusern, die das GLS Hotel Berlin und die GLS Sprachschule beherbergen.

Wir haben täglich von 11:00 bis 24:00 Uhr geöffnet. Gern reservieren wir einen Tisch für Sie.

Für Feiern und Veranstaltungen können Sie nicht nur das Restaurant mieten, sondern auch 40 große Seminarräume, Aula, Hofgarten und Lounge.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Bergmann
F&B Managerin

T 030 - 7800 89 551
restaurant@gls-berlin.com

Ihr 4-Gang Menü

Suppe

Latte Macchiato von der Erbse

Zwischengang

Saltimbocca von der Jakobsmuschel

Hauptgang

Glasierte Entenbrust mit Vanille-Honig an
Zwetschgen-Ingwer-Zimt-Chutney,
Rosenkohlsalat und Trüffelkartoffelpüree

Dessert

Palatschinken mit warmem Apfelsalat und Ahornsirup

Latte Macchiato von der Erbse

Zutaten für 4 Personen:

2 Scheiben Frühstücksspeck
150 g Erbsen, TK-Ware
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote, getrocknet
40 g Butter
100 g Parmesan
200 ml Schlagsahne
400 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein
100 ml Kokosmilch, süß
1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss
Fenchelsamen
Cayennepfeffer
Zucker, Salz
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Cocktailrezepte

Kooland

Zutaten:

5cl Wodka
1cl Amaretto
1cl Melonensirup
6cl Cranberrysaft

Zubereitung:

Ca. 4-6 Eiswürfel in einen Cocktailshaker füllen, Wodka, Amaretto und Melonensirup dazugeben und alles ca. 15 Sekunden gut durchschütteln. In das Glas abseilen und mit Cranberrysaft auffüllen

Sportsman (alkoholfrei)

Zutaten:

2cl Melonensirup
4cl Grapefruitsaft
3cl Orangensaft
2cl Ananassaft
1cl Grenadine

Zubereitung:

Ca. 4-6 Eiswürfel in einen Cocktailshaker füllen, alle Zutaten dazugeben und ca. 15 Sekunden gut durchschütteln. Ein paar Eiswürfel in das Cocktailglas geben und durch ein Barsieb den Cocktail hineingießen. Zum Schluss die Grenadine darüber geben.

Cocktailrezepte

„...on the Cock´s tail...“

Woher kommt eigentlich der Name Cocktail?

Hierzu gibt es mehrere Geschichten. Am wahrscheinlichsten ist, dass er auf die englische Bezeichnung für „Hahnenschwanz“ (Cock = Hahn, Tail = Schwanz) zurückzuführen ist. Nach einem Hahnenkampf hatte der Besitzer des Siegers nämlich das Recht, dem unterlegenen Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Nach dem Kampf wurde darauf mit einem Drink „on the Cock´s tail“ angestoßen.

Im Folgenden finden Sie Rezepte für zwei so genannte „Before-Dinner-Drinks“. Diese Cocktails bzw. Aperitifs werden vor dem Essen getrunken und sind meist trocken und appetitanregend - bestens geeignet als Begrüßungsdrink bei Ihrer Dinnerparty.

Latte Macchiato von der Erbse

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Thymian abzupfen und klein hacken. Anschließend 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit dem Thymian darin anschwitzen. Das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen lassen und anschließend den Geflügelfond dazugeben. Etwa 25 Minuten köcheln lassen. Abschließend 100 ml Sahne zufügen, alles pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 100 ml der Suppe beiseite stellen.

Die Erbsen auftauen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Erbsen darin weich kochen lassen. Anschließend die übrige Butter und Sahne sowie Salz, Pfeffer und etwas Muskat hinzufügen und das Ganze fein pürieren bis eine Creme entsteht.

Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech in den Backofen geben und zehn bis 15 Minuten backen. Anschließend den Speck auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen.

Latte Macchiato von der Erbse

Zubereitung

Den Parmesan reiben und damit vier Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Fenchelsamen zusammen mit dem Chili in einem Mörser fein zerstoßen und über die Parmesantaler geben. Das Backblech für zehn Minuten in den Backofen geben und anschließend abkühlen lassen.

Die 100 ml der Suppe mit 100 ml kalter Kokosmilch mischen und mit dem Pürierstab aufschlagen, sodass ein Schaum entsteht.

Zwei große Latte-Macchiato-Gläser bereitstellen. Die Gläser zu einem Drittel mit dem Erbsenpüree füllen, das zweite Drittel mit der heißen Suppe auffüllen und abschließend den Schaum in die Gläser geben. Den Latte Macchiato von der Erbse mit Cayennepfeffer bestreuen, mit der Speckscheibe und dem Parmesancracker auf Tellern anrichten und servieren.

Palatschinken mit warmem Apfelsalat

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen in Rum einweichen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl mit Sahne, Wasser, Quark, Milch, Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und quellen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben, so dass etwa ein halber Esslöffel entsteht. Die Rosinen mit dem Einweichwasser und dem Zitronenabrieb zu den Äpfeln geben und etwa drei Minuten mitköcheln. Anschließend vom Herd nehmen und warm stellen.

Die Semmelbrösel mit den Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. In einer beschichteten Pfanne die restliche Butter erhitzen, nacheinander zwei dünne Palatschinken aus dem Teig ausbacken. Die fertigen Palatschinken im Backofen warm halten.

Die Palatschinken mit dem Apfelsalat auf Tellern anrichten, mit der gerösteten Mandel-Bröselmischung und dem Ahornsirup servieren.

Palatschinken mit warmem Apfelsalat

Zutaten für 2 Personen:

2 Äpfel
150 g Mehl
50 ml Sahne
175 ml Milch
100 ml Wasser
100g Quark
2 Eier
1,5 EL Butter
1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Ahornsirup
1 EL Semmelbrösel
1 EL Rosinen
25 g Mandeln, gehackt
Salz

Saltimbocca von der Jakobsmuschel

Zutaten für 4 Personen:

6 Jakobsmuscheln
100 g Thunfisch, Sushiqualität
12 Salbeiblätter, klein
Sesamöl
Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von jeder Seite circa zwei Minuten anbraten. Je ein Salbeiblatt auf eine Jakobsmuschel legen und beiseite stellen. Den Thunfisch in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Sesamöl bestreichen und auf jede Jakobsmuschel legen. Zum Schluss mit Fleur de Sel würzen.

Glasierte Entenbrust mit Vanille-Honig

Zutaten für 4 Personen:

Zwetschgen-Ingwer-Zimt-Chutney

500 g Zwetschgen
2 EL Balsamico
150 g Silberzwiebeln
2 EL Rohrzucker
2 Sternanis
1 Stange Zimt, 1 Knolle Ingwer

Glasierte Entenbrüste

4 Entenbrüste, à 200 g
4 EL Akazienhonig
0,5 Stange Vanille
Salz, Pfeffer

Rosenkohlsalat

250 g Rosenkohl
100 ml Gemüsefond
2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Trüffelkartoffelpüree

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
200 ml Milch
100 ml Sahne
80 g Trüffelbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle, weiß

Glasierte Entenbrust mit Vanille-Honig

Zubereitung

Zwetschgen-Ingwer-Zimt-Chutney

Geschälte Silberzwiebeln vierteln. Zwetschgen halbieren. Mit 100 ml Wasser, Balsamico, Silberzwiebeln, Zucker, Zimt, Ingwer und Sternanis aufkochen und circa 30 Minuten dickflüssig einkochen.

Glasierte Entenbrüste

Honig und Vanillemark gut vermischen. Entenbrust karoförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Bratpfanne auf der Hautseite anbraten und nach zwei Minuten wenden. Mit Vanillehonig beträufeln und im vorgeheizten (120 Grad) Backofen circa 15 Minuten zu Ende garen. Ruhen lassen.

Rosenkohlsalat

Blätter des Rosenkohls abschälen, Inneres vierteln. Die Hälften circa zehn Minuten in Gemüsefond garen. Die Blätter beigegeben und zehn Minuten zu Ende garen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelkartoffelpüree

Kartoffeln gar kochen und durch eine Presse drücken. Mit Milch, Sahne und Trüffelbutter vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.