

Theorie + Praxis

# Gebäcke & Galantinen

Im Fachbuch-Ordner Nr. J012

2-tägiges Kochseminar für Jägerei



## **Als 2-tägiges Seminar vor Ort**

### Ort, Termin und Zeit:

- Eigener Schulungsraum oder Küche
- Termine auf Anfrage
- 1. Tag von 10.00 bis 17.00 Uhr. 2. Tag von 8.00 bis 15.00 Uhr
- Für individuelle Privatbuchung bis 5 Teilnehmer

### Für Interessenten:

- Intensivlehrgang gilt als Rezeptenerweiterung für Seminar Wurst, Pasteten & Terrinen. Und kann auch als eigenständiges Fachseminar gebucht werden
- Peter Fuchs demonstriert und zeigt die wichtigsten Rezepte sehr detailliert Fachschulengemäß
- Teilnehmer erhält alle Rezepturen der Privaten Kochschule Peter Fuchs
- Kosten für das Seminar Gebäcke und Galantinen Nr. J012: 1990,00 Euro (zusätzlich MwSt)
- Beinhaltet: Lebensmittel und alle zubereiteten Rezepte
- Sicherer Ablauf der gesamten Veranstaltung

-Anmeldung direkt in der Kochschule:

Email: [Kochschule.Fuchs@t-online.de](mailto:Kochschule.Fuchs@t-online.de)

Fax: 07552-6666

oder an Adresse

### Tipp Als Überraschung:

- Seminar-Gutscheine als Geburtstags- oder Weihnachtsgeschenk
- Gutscheine können Seminare der Kochschule angefordert werden

### Schulen, Innungen und Verbände:

- Professionell, fachlich orientierte Lehrgänge erhalten eine andere Beschreibung und Kostenberechnung auf Anfrage.

Theorie und Praxis für Jäger  
Erweiterte Rezepte  
**Gebäcke & Galantinen**

**Gebäcke, Pies, Tartes und Brot:**

<b>Amerikanische Duck-Pie</b> (a two crust) Wildentenragout pikant, mit Blätterteig gebacken, modern.....	Seite 2
<b>British Wild boar-Pie</b> (a top crust) Wildschweingulasch pikant, als Schüsselpastete gebacken, klassisch.....	Seite 4
<b>Russische Kulibiaka</b> Fischpastete mit Mürbeteig und Pfannkuchen, klassisch.....	Seite 6
<b>Schwedische Fiskpaj</b> Lachs mit Zander saftig in Buttermilch gebacken, klassisch.....	Seite 8
<b>Schweizer Pilze-Lauch Wähe</b> Buttermilch in Kuchenform mit Eieguss, Pilze und Lauch gebacken, klassisch.....	Seite 10
<b>Schwäbischer Zwiebelkuchen</b> Hefe-Schmalzteig mit Rahm und gedünstete Zwiebel, gebacken klassisch.....	Seite 12
<b>Brot und Feingebäcke:</b>	
<b>Italienische Focaccia</b> Fladenbrote mit pikanten Belägen.....	Seite 14
<b>Württembergischer Laugenstangen</b> Weizenfeinteig mit Backpulverlaugung.....	Seite 16
<b>Französische Brioche</b> Buttermilch im Förmchen gebacken.....	Seite 18

**Galantinen und Ballotinen:**

<b>Pouarden Galantine</b> Entbeintes Masthähnchen, einfache gerollte Methode.....	Seite 22
<b>Stubenküken Galantine</b> entbeintes Junghähnchen, klassisch in Form gebracht.....	Seite 24
<b>Fisch Galantine</b> ausgelöster Fisch gefüllt, gerollte Methode.....	Seite 30
<b>Geflügelbrustballotine</b> gefüllt mit traditioneller Gratin-Farce.....	Seite 26
<b>Cuisse de canard farci</b> Entenkeule als Ballotine gefüllt.....	Seite 28

**Zusätzlich beigelegt:**

Teilnehmer hatten sich diese Rezepte dazu gewünscht

**Wurstrezepte**

<b>Flotte Wild-Leberwurst im Mixer</b> Einfach im Mixer hausgemacht.....	Seite 32
<b>Flotter Wild-Fleischkäse im Mixer</b> Einfach im Mixer hausgemacht.....	Seite 34

**Küchenrezepte**

<b>Kalbsbries pochiert</b> Grundrezept.....	Seite 38
<b>Zartes Briesparfait</b> .....	Seite 40
<b>Kalbsbries Scheiben gebacken</b> ...	Seite 42
<b>Kartoffel-Selleriegratin</b> .....	Seite 44
<b>Wildschweintortellini</b> .....	Seite 46
<b>Bayrisch Kraut</b> .....	Seite 48
<b>Sauerkraut</b> .....	Seite 50

Beispiel: Fachkunde  
Herstellung Zwiebelkuchen

## Zwiebelkuchen

(Anwendungs-Beispiel in rechteckiger Form)

- 1.** Für Füllung Zwiebeln würfeln oder in Streifen schneiden. Im Wasser ca. 2 Minuten abkochen, abschütten, abtropfen und mit Butter ca. 10 Minuten farblos anschwitzen. Nun Speckwürfel anbraten, mit Zwiebel vermischen



- 2.** Sahne- und Sauerrahm Eier-Guss Mischung nach Rezept herstellen. Es kann auch mit etwas Kümmel oder anderen Gewürzen verfeinert werden.



- 3.** Ausgerollter Teig wie auf Seite 6 Arbeitsschritt 6 beschrieben in der vorbereiteten, gefetteten und mehlierten Backform einlegen



- 4.** Vorbereitete abgekühlte Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen, darauf achten, dass gleichmäßig verteilt wird ohne zu stark zu pressen. Teigrand noch etwas überstehen lassen.



- 5.** Eier-Guss gleichmäßig auf die Zwiebel gießen. Mit einem Esslöffel evtl. obenliegende Stücke sanft in den Guss drücken und ebnen. Teigrand nicht abschneiden sondern vorsichtig auf die Füllung umklappen.



- 6.** Zwiebelkuchen im heißem Backofen, bei 180°C ca. 55 Minuten backen. Oberfläche soll hellbraune Farbe bekommen. Sofort aus der Backform lösen und heiß oder warm servieren.

