

AFTERWORK COOKING

MIT SONJA UND ERIK

MIT KÖSTLICHEN UND SCHNELLEN
GERICHTEN DURCH DIE WOCHE



BAUMANN & SCHEFFLER

Zwei die auszogen, den Leuten das Wohlfühlen zu lehren.

Sonja Baumann und Erik Scheffler bieten kreative und unkonventionelle Küche auf Sternenniveau.

Ihren Küchenstil bezeichnen sie als europäische Wohlfühlküche. So vage wie vielsagend trifft diese Beschreibung genau den Kern ihrer Küche – im Fokus stehen erstklassige Produkte und eine entspannte Atmosphäre.

Exklusiv für **KAYA&KATO** haben Sonja und Erik fünf einfache und köstliche Rezepte für ein entspanntes Afterwork-Cooking kreiert. Von Montag bis Freitag können wir uns von den liebevoll zusammen gestellten Rezepten verwöhnen lassen.

Und wer Lust auf mehr hat: In Kürze realisieren Baumann und Scheffler ihr eigenes Restaurantkonzept in Köln.

Baumann&Scheffler GbR
Einfach mal lecker machen!
www.baumscheff.de

OFEN GEBACKENER BUTTERNUTKÜRBIS, KÜRBISKERN-HUMUS & GERÖSTETEN KERNEN FÜR ZWEI

Kürbis halbieren, Kerne auskratzen. Kürbis über Kreuz einritzen, mit Salz bestreuen, auf ein Backblech geben. Mit Thymianzweigen belegen, Olivenöl beträufeln und mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen 30-45 Minuten backen. Ab und an einstechen, um zu prüfen, ob das Kürbisfleisch weich ist. **Während der Backzeit:**

Kichererbsen mit dem Abtropfwasser in einen Standmixer geben, mit Kürbiskernöl (30g) und der Hälfte der Kürbiskerne mixen. Mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Kürbiskerne in einer Form 10 Minuten im Ofen mitbacken, nach 5 Minuten umrühren. Kerne nach dem Rösten abkühlen lassen und grob Hacken.

- 1 kleiner Butternutkürbis oder Hokkaidokürbis
- 10g Thymian frisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Kichererbsen (250g)
- 80g Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- 1 Radicchiosalat
- 1 Zitrone
- 1 EL süßer Senf
- Salz, Zucker, Pfeffer

Einen halben Radicchio in grobe Stücke schneiden, waschen und abschütteln. Saft einer halben Zitrone mit 2 EL Kürbiskernöl und Senf vermischen und nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Anrichten: Fertig gebackenen Kürbis aus dem Ofen holen, von den Thymianstielen befreien und auf einen Teller legen. 4 EL Humus in die Kuhle geben, eine Hand voll Radicchio auf dem Teller platzieren, mit Vinaigrette beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen. **Schmecken lassen!**



- 
- 1 Paket Fertigblätterteig
 - 1 Packung Ziegenfrischkäse
 - 1 Packung saure Sahne
 - 3 rote Zwiebeln (groß)
 - 50ml Himbeeressig
 - 250g TK Himbeeren
 - 1 grüne Chili
 - Honig
 - Olivenöl
 - 10g Thymian
 - Salz

BLÄTTERTEIGPIZZA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, ROTEN ZWIEBELN, HIMBEEREN, HONIG & THYMIAN FÜR ZWEI

Den Thymian fein hacken, zur Seite stellen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer heißen Pfanne (Herd auf $\frac{3}{4}$ Kraft) mit etwas Olivenöl anschwitzen, ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren garen.

Mit einer Prise Salz, einem TL Honig, $\frac{2}{3}$ Thymian würzen und mit Himbeeressig ablöschen.

Herd auf volle Kraft stellen, die Flüssigkeit wegkochen lassen bis eine schlotzige Zwiebelmasse entsteht. Bei Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Frischkäse und saure Sahne in einer Schüssel vermengen, mit einer Prise Salz würzen. Blätterteig auf ein Blech legen, mit Frischkäse-Gemisch bestreichen. Die gefrorenen Himbeeren und die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Blätterteigpizza im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen, bis der Teig goldbraun ist. Während der Backzeit: Chili in feine Ringe schneiden.

Anrichten: Blech aus dem Ofen nehmen. Pizza mit fein geschnittenen Chiliringen und dem restlichen Thymian bestreuen. Als Finish noch etwas Honig mit dem Löffel über das Gebäck laufen lassen. Schneiden und servieren.

Schmecken lassen!



ROTE BETE CARPACCHIO MIT FETA, GERÖSTETEN WALLNÜSSEN & SPINATSALAT FÜR ZWEI

Baguette der Länge nach halbieren, dann die Scheiben vierteln, mit Wallnussöl beträufeln und salzen. Baguette im vorgeheizten Ofen 5 Minuten auf der mittleren Schiene bei Grillstufe goldbraun backen.

Am besten mit Einweghandschuhen:

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, gleichmäßig auf 2 große Teller verteilen.

Wallnüsse in einer Pfanne anrösten, danach grob hacken. Öl und Essig vermischen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. 2/3 der Marinade gleichmäßig über die Rote Bete verteilen.

- 
- 1 Packung gegarte Rote Bete
 - 80g Wallnüsse
 - 75g Feta
 - 1 Tüte Spinatsalat
 - 1 Granny Smith Apfel
 - 1 EL Zitronensaft
 - 4 EL Wallnussöl
 - 3 EL Himbeeressig
 - Salz, Zucker, Pfeffer
 - 1 Baguette

Die gehackten Nüsse und den zerkrümelten Feta über das Betecarpacchio verteilen.

Den Apfel in dünne spalten schneiden, in eine Schüssel geben, mit Spinat und restlichen Marinade vermischen.

Anrichten: Eine Hand voll Salat auf das Carpacchio in die Tellermitte geben, mit etwas frisch gestoßenem Pfeffer bestreuen, Ofenbaguette dazu legen und **guten Appetit!**

RISONIPFANNE MIT CHORIZO, ROTEN PAPRIKA UND GERÖSTETEN PIMENTOS FÜR ZWEI

Die Chorizo von der Haut befreien, die Hälfte in feine Scheiben, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, klein würfeln. Chorizowürfel in einem Topf mit wenig Öl auslassen und anbraten, Zwiebeln dazu geben und anschwitzen. Risoni zugeben und kurz anrösten. Mit 250g Geflügelfond aufgießen, langsam vor sich hin köcheln lassen. Ab und an wie ein Risotto rühren. Wenn die Flüssigkeit fast komplett verkocht ist, den Rest der Geflügelbrühe zugeben, langsam und gelegentlich Rühren und köcheln lassen.

In der Zwischenzeit: Paprika von Kernen befreien, der Länge nach in Streifen schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Chorizoscheiben in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, Paprikastreifen

250g Risoni

750g Geflügelbrühe aus dem Glas

1 Chorizo

1 Zwiebel

1 rote Paprika

1 Packung Pimentos de Patron

10g Blattpetersilie

1 rote Chili

2 EL Schmand

25ml heller Balsamicoessig

Olivenöl, Salz, Zucker

und Chiliringe zugeben und alles 5 Minuten anbraten. Mit Essig ablöschen, mit Salz und Zucker würzen.

Pimentos waschen, in etwas Öl ebenfalls anbraten. Sobald die Risoninudeln bissfest gegart sind mit Schmand verrühren und mit Salz abschmecken.

Anrichten: Risonipfanne auf tiefe Teller verteilen, das Paprikagemüse mit den Chorizoscheiben und Pimentos oben drauf in die Mitte geben. Alles mit grob geschnittener Petersilie bestreuen und servieren. **Schmecken lassen!**





2 Hähnchenbrüste
1 Packung eingelegte Tomaten in Öl
75g Pinienkerne
25g grobes Paniermehl
10g Oregano
1 Packung frische Gnocchis
20g Salbei
50g Schmand
Etwas Brühe (z.B. vom Vortag)
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

HÄHNCHENBRUST MIT SCHMORTOMATEN- KRUSTE UND SALBEIGNOCCHIS FÜR ZWEI

Topf mit Salzwasser für die Gnocchis aufstellen, zum Kochen bringen. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Tomaten abtropfen lassen, mit der Hälfte der Pinienkerne, dem Paniermehl und dem Oregano im Mixer grob mixen.

Die fertige Masse zur Seite stellen.

Hähnchenbrüste mit Salz würzen, in der Pfanne von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Brüste auf ein Gitter im vorgeheizten Ofen legen und bei 120°C Ober- und Unterhitze zehn Minuten garen.

Gnocchis im Salzwasser garen und Abschütten. Die gekochten Gnocchis in die Hähnchenpfanne geben, mit dem Bratensaft, etwas Brühe, Schmand und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren, erhitzen und den grob geschnittenen Salbei dazu geben. Bei Bedarf nochmals mit Salz abschmecken.

Anrichten: Gnocchipfanne in die Mitte eines tiefen Tellers geben, Hähnchenbrust in Tranchen schneiden oben drauflegen, großzügig mit Tomatenmasse bedecken und restlichen Pinienkernen bestreuen.

Schmecken lassen!



**STYLISCH, FUNKTIONAL, FAIR:
KAYA&KATO BRINGT BIO AUF DIE HAUT.**



Fair produzierte und gesunde Arbeitskleidung

Als Produzent hochwertiger und stylischer Arbeitskleidung hat **KAYA&KATO** gemeinsam mit Sonja Baumann und Erik Scheffler eine Kochjacke designt, die perfekt auf Funktionalität und Style in der Küche abgestimmt ist.

Das junge Kölner Label **KAYA&KATO** setzt neue Maßstäbe bei der Produktion von Arbeitskleidung: Mit stylischen und hochwertigen Beruf-Outfits, genäht unter fairen Bedingungen mit Stoffen aus kontrolliert biologischem Anbau, steht das Kölner Label von der Ernte bis hin zum Endprodukt für Fairness & Qualität.

KAYA&KATO produziert hochwertige und stylische Arbeitskleidung mit dem Fokus auf Gastronomiebedarf. Stoffe in Spitzenqualität und schöne Designs: Neben Fairness steht auch der besondere Style im Fokus damit Arbeitskleidung stolz und fair getragen werden kann. Ziel des Kölner Labels ist es, den Arbeitsmarkt für Arbeitskleidung fair zu revolutionieren. Machen Sie mit!

www.kaya-kato.de



KAYA&KATO

STYLE AT WORK

KAYA&KATO GmbH

Maria-Hilf-Str. 15-17
50677 Köln

www.kaya-kato.de