

// PRESSEMITTEILUNG // REZEPT

FEIERN IN DER IDEENKÜCHE

Am 25. Oktober treffen sich Feinschmecker und kochbegeisterte Gäste zur herbstlichen Küchenparty im Ideenherd am Rittergut in Wolfsburg. Während Spitzensommelier Jürgen Giesel für gute Weine sorgt, kann die Vorfreude auf den Abend mit einem Rezept von Küchenchef Dennis Schramm für hausgemachten Flammkuchen schon jetzt beginnen.

WOLFSBURG / NORDSTEIMKE, 14. Oktober 2013 – Im Ideenherd am Wolfsburger Stadtrand herrscht normalerweise geschäftiges Treiben: Tagungen, Besprechungen und Meetings sind hier an der Tagesordnung. Doch dreimal im Jahr öffnet das Veranstaltungshaus seine Ideenküche für eine große Party. Am Freitag, dem 25. Oktober, ist es wieder so weit: Für einen Abend stehen gute Speisen und Weine im Mittelpunkt, wenn Gäste rund um die großen Herdblöcke der Showküche zum Feiern zusammen kommen. Karten sind für 89 Euro im Ideenherd erhältlich.

Passend zum Herbst kommt Feines aus dem gräflichen Forst auf den Tisch: Wildfleisch in garantierter Bioqualität steht auf der Menükarte des Abends. Küchenchef Dennis Schramm sorgt mit seinem Team dafür, dass aus den guten Zutaten der Region raffinierte Köstlichkeiten werden und bereitet diese direkt vor den Augen seiner Gäste zu. Wer Lust hat, kann hier und da mitkochen oder aber einfach die Gelegenheit für einige Kochtricks von den Profis am Herd nutzen.

Zu den passenden Tropfen im Glas berät Sommelier Jürgen Giesel. Auf die Auswahl des Weinkenners ist dabei Verlass: Jahrelang stand er den Gästen von Dreisternekoch Sven Elverfeld im vielfach ausgezeichneten Gourmet-Restaurant „Aqua“ mit seinem Fachwissen zur Seite.

Karten für die Küchenparty sind für 89 Euro pro Person bei Anna Wiesner im Ideenherd unter 05363-9899050 oder per Email unter wiesner@ideenherd.de erhältlich. Neben dem Aperitif und Weinen zu allen Gerichten ist auch eine kleine Weinprobe im Preis enthalten.

***Ideenherd:** Seit Sommer 2013 erstrahlt die Tagungs- und Veranstaltungsstätte in neuer Größe. Nach umfangreichem Ausbau stehen Gästen über 1000 Quadratmeter für Events und Tagungen rund um eine einladende Küche zur Verfügung. Das Angebot richtet sich an Unternehmen und Firmen. Darüber hinaus lädt das Haus mehrmals im Jahr zu öffentlichen Veranstaltungen wie den Küchenpartys, bei denen Kochbegeisterte die Ideenküche in Aktion zu erleben können.*

Flammkuchen mit Wildspeck, Birne & Walnüssen

Rezept für 4 Stück

Für den Teig:

20 g flüssige Butter

50 ml Milch

50 ml Wasser

5 g Frischhefe oder ¼ Päckchen Trockenhefe

200 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

Für den Belag:

150 g Creme Fraiche

2 Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Chili-Pulver oder Cayennepfeffer

50 ml Weißwein

2 Birnen

100 g Wildspeck

50 g würzigen Käse zum Reiben (zum Beispiel Appenzeller)

1 Bund Petersilie

Walnüsse

Vorbereitung: Die Butter im Topf flüssig werden lassen, Milch und Wasser dazu geben und die Hefe unterrühren. Danach alles mit dem Mehl sowie der Prise Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten – am besten mit einer Küchenmaschine oder Mixer mit Knethaken.

Den Teig zugedeckt für ca. 2 Stunden auf das Doppelte gehen lassen. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, im Weißwein dünsten bis dieser verkocht ist und die Zwiebeln weich sind. Abkühlen lassen und Creme Fraiche dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili-Pulver abschmecken. Den Speck in feine Streifen schneiden, Käse reiben. Die Walnüsse kurz in der Pfanne rösten und hacken. Die Birnen schälen und in Spalten schneiden, Petersilienblätter grob zupfen und mit dem Messer zerkleinern.

Zubereitung: Ofen auf die höchstmögliche Temperatur vorheizen, 220 – 300°C. Wenn vorhanden mit Pizzastein auslegen, ansonsten ein Blech mit Backpapier. Den Teig in vier Teile trennen und auf einer bemehlten Oberfläche dünn auf ca. 3 - 5 mm ausrollen. Mit der Creme Fraiche-Zwiebelmasse bestreichen. Speckstreifen, Käse und Birnenspalten drüber verteilen. Den Flammkuchen in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten bei 220°C (Unter-/Oberhitze) backen. Zum Abschluss den Flammkuchen mit frischer Petersilie und gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.

Ansprechpartner im Ideenherd:

Anna Wiesner
Ideenherd GmbH
Schulenburgstraße 16-18
38446 Wolfsburg
Telefon +49 5363 / 98 990-50
Telefax +49 5363 / 98 990-22
wiesner@ideenherd.de
www.ideenherd.de

Ansprechpartner Presse- und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien
Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Telefon +49 176-800 84340
heykes@room426.com
www.room426.com