

Argentinische Festtagsküche

mit Federico Carrasco



Workbook mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Fiesta Argentina

Federico Carrasco

Esskultur und Warenkunde

Salsa Golf

Salsa Quiquirimichi

Sopita de Maiz Mais-Suppe

Sandwich de Miga

Cocktail de Langostinos Garnelen-Cocktail

Berenjenas en Escabeche Eingelegte-Auberginen

Pescado en Escabeche Eingelegter Wolfsbarsch

Carbonada Kürbis-Eintopf

Vitel Toné

Matambre Cocido Gefüllte Rinderroulade

Empanada Soufflé

Locro Argentinischer Eintopf

Bizcochitos de Grasa Kleine Fett-Kekse

Rojel Knusprige Schichttorte

Clericó Weißwein-Bowle

Mate Cebado





Fiesta Argentina

Willkommen in der lebendigen
Welt der argentinischen
Küche! Dort ist Essen weit
mehr als bloße
Nahrungsaufnahme – es ist
ein rituelles
Zusammenkommen, ein Fest
der Freundschaft und der
Familie.

Federico Carrasco nimmt dich mit auf eine Reise tief in die kulinarische Seele seiner Heimat, die ein faszinierendes Mosaik aus südamerikanischen Traditionen und europäischen Einflüssen ist.

Unter seiner fachkundigen Anleitung erfährst du, wie Gerichte entstehen, die untrennbar mit den großen Feiertagen verbunden sind. Du lernst die Zubereitung des legendären **Locro**, jenem sämigen Eintopf, der an keinem Nationalfeiertag fehlen darf, und siehst, wie die wärmende **Carbonada** gelingt. Federico teilt mit dir seine Geheimnisse für Klassiker wie das **Vitel Toné** und die kunstvolle Rinderroulade **Matambre**, deren Herstellung echtes Handwerk erfordert.

Doch kein Fest ist komplett ohne die süßen Momente: Federico zeigt dir, wie der unwiderstehliche Schichtkuchen **Rojel** geschichtet wird, wie du einen erfrischenden **Clericó** mixt und den **Mate-Tee** als Symbol der Gastfreundschaft zelebrierst. Mach dich bereit für lange Abende und die berühmte „Sobremesa“ – jene kostbare Zeit, in der man nach dem Essen sitzen bleibt, redet und genießt. Vamos!

Danke!

COSO[®]
DESIGN

GEFU[®]

Hoffmann[™]
.....

LE CREUSET[™]

STAYSPICED!

wilfa

Federico Carrasco

Federico Carrasco hat sich Inspirationen für seine Kochkunst in der ganzen Welt geholt. Er liebt es zu reisen und hat schon in vielen verschiedenen Ländern gelebt und gekocht.

Federico Carrasco, ein in Argentinien geborener Koch mit 35 Jahren Erfahrung in ethnischer und Fusionsküche, lebt und arbeitet seit 2007 in Berlin. Seine kulinarische Reise begann in Australien, wo er als 15-Jähriger in einer mexikanischen Cantina aushalf. Dabei entdeckte er seine Leidenschaft fürs Kochen, weshalb er zurück in Argentinien professionell in die Gastronomie einstieg. Während des Studiums arbeitete er in verschiedenen Restaurants und Schiffen auf der ganzen Welt, um Erfahrungen zu sammeln. Mit Freunden gründete er die „Kochband“ Del Fuego, die kulinarische Events veranstaltete, Kochkurse gab und Gastronomieberatung anbot. In Berlin wurde er Küchenchef und eröffnete sein eigenes Küchenstudio La Kitch'n. Er arbeitete auch für Filmproduktionen und als Privatkoch für Halle Berry. Aktuell bietet Federico Catering, Kochkurse und Restaurantberatung an.



Federico Carrasco

Wir lieben die Tradition der Sobremesa, wo man lange Zeit nach dem Essen zusammen mit Freunden sitzen bleibt und redet.

Salsa Golf



Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamtzeit
5 min



Portionen
4

ergibt 200 Gramm

60 g Ketchup

110 g Mayonnaise

Pfeffer

Salz

1 Spritzer Tabasco

etwas Whisky, oder Cognac

1 Spritzer Worcestershiresauce

1 Spritzer Zitronensaft

Rezeptschritte

Schritt 1

Alles verrühren

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Je nach Geschmack kannst du die Sauce mit etwas mehr Schärfe oder Säure würzen oder mehr Mayonnaise dazugeben, wenn sie dickflüssiger sein soll.

110 g Mayonnaise

60 g Ketchup

1 Spritzer Tabasco

1 Spritzer Zitronensaft

1 Spritzer Worcestershiresauce

etwas Whisky (oder Cognac)

Salz

Pfeffer

Schritt 2

Geschafft

Die Salsa Golf ist fertig und kann direkt serviert oder abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Workbook

mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Federico Carrasco

Kurs

Argentinische Festtagsküche

Koch

Federico Carrasco