

Vorspeise: Kürbis-Sellerie-Cremesuppe mit Nussbutter und geräuchertem Forellenfilet

Zutaten für 4 Personen

$\frac{1}{2}$	Speisekürbis klein (z.B.Hokaido)
$\frac{1}{2}$	Zellerie
1	Karotte
1	Zwiebel
1	Chili Schote
50 g	Ingwer
400 mL	Sahne
50 mL	Sherry
50 g	Butter
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Forellenfilet, geräuchert
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss



Suppe: Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Kürbis, Sellerie und Karotte klein schneiden und zugeben. Soviel Wasser zugeben bis das Gemüse bedeckt ist und kochen bis das Gemüse weich ist. Ingwer und Chili nach gewünschtem Schärfegrad zugeben. Wenn das Gemüse weich gekocht ist Sahne und Sherry zugeben und mit dem Pürierstab gut pürieren und anschließend durch ein feines Sieb geben. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser oder Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss abschmecken.

Einlage: Butter solange erhitzen bis sich das Eiweiß klärt und braune Nussbutter entsteht. Das Forellenfilet in kleine Würfel schneiden. Vor dem Servieren etwas Nussbutter auf die Suppe träufeln und mit Forellenfiletwürfeln garnieren.

Hauptspeise: Garnelenbällchen mit Zitronen-Mango-Chili-Sugo mit Farfalle

Zutaten für 4 Personen

Garnelenbällchen

- 500 g Riesengarnelen (Black Tiger)
- 300 g Speck, grün, fett
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g Ingwer
- 1 Ei
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Sojasoße hell
- Salz, Pfeffer
- Chili, Koriander



Zitronen-Mango-Chili-Sugo

- 2 Mango
- 2 St Frühlingslauch
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 1 Chili Schote, klein, rot
- 50 g Zucker
- 150 mL Pflaumenwein
- 200 mL Mangopüree
- 1 EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer

Farfalle

- 500 g Farfalle, mehrfarbig

Garnelenbällchen: Garnelen putzen, Darm entfernen und auf Küchenpapier trocknen. Garnelen und Speck durch den Fleischwolf lasen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Garnelenmasse mit Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Eiweiß, Sojasoße und Speisestärke mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander (feingehackt) würzen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen.

Zitronen-Mango-Chili-Sugo: Fruchtfleisch der Mango in Würfel schneiden. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Knoblauch klein schneiden. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen, Chilihalbieren und fein würfeln. Zucker in der Pfanne karamellisieren. Knoblauch, Frühlingslauch und Chili unterschwenken und mit dem Zitronensaft, Pflaumenwein und Mangopüree ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelenbällchen in den Sugo legen und bei milder Hitze darin fünf bis acht Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Mangowürfel unterschwenken, nochmals kurz erwärmen.

Farfalle: Farfalle in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und mit den Garnelenbällchen und dem Sugo in der Pfanne anrichten und mit dem Sesamöl beträufeln

Dessert: Karamellisierte Ananasspiesse mit Ananas-Basilikum-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

Ananas-Basilikum-Sorbet

- 1 Limette
- 1 Ananas, gross
- 200 g Zucker
- ½ Bund Basilikum

Karamellisierte-Ananasspiesse

- 1 Ananas, gross
- 40 g Butter
- 35 g Zucker, braun
- 1 Vanillestange
- 100 mL Ananassaft
- 4 Holzspiesse lang
- 1 Banane
- 40 mL Rum



Ananas-Basilikum-Sorbet: Den Saft der Limette auspressen. Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch grob würfeln und im Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Dieser Masse, je nach Reife der Ananas, den Zucker zugeben, sowie den Saft der Limette. Das Basilikum fein hacken und ebenfalls unterrühren. Dann in eine Eismaschine zum Sorbet werden lassen.

Karamellisierte Ananasspieße: Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk raus schneiden. Das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden und auf die Spieße stecken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Ananasspieße hineinlegen und großzügig mit braunem Zucker bestreuen. Von beiden Seiten goldbraun karamellisieren. Die Spieße rausnehmen und auf eine Platte legen. Bananen vierteln und kurz in der Pfanne ebenfalls karamellisieren. Den Sud in der Pfanne mit dem Ananas Saft ablöschen. Das Mark der Vanilleschote begeben und das Ganze sirupartig einkochen lassen. Die Spieße und Bananen auf die Teller legen, die Jus darüber gießen und gemeinsam mit dem Ananas-Basilikum-Sorbet servieren. Mit etwas Rum werden die Ananasspieße flambiert.



Gesamt

Menü-Wertung

2-Oct-10

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	7
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	7
Pfiffigkeit	9
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

2-Oct-10

Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Die Schale war genau richtig

Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	7	★	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Das Mango Chili Sugo war sehr gut. Nudeln nicht ganz durch

Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

2-Oct-10

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Nudeln zu hart

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	6	★	★	★	★	★				
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

2-Oct-10

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Sehr gute Schärfe. Foellenfilets passen sehr gut dazu

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Fasche nicht gut. Sauce hat auch eine sehr schöne Schärfe

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	7
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

2-Oct-10

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8	★	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★				
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Nudeln ungenießbar

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★				
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen