

Vorspeise: Lachs im Kartoffelmantel mit lauwarmem Spargel-Kumquatsalat

Zutaten für 4 Personen

Spargelsalat

- 1 kg Grüner Spargel
- 10 Stk Kumquats
- 10 Stk Cocktail Tomaten
- 1 Stk Orange
- 1 TL Gemüsebrühpulver

Dressing

- 200 g Crème Fraiche
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Zitronenthymian
- 1 Stk Limette
- ½ Bund Bärlauch
- 1 TL Dijon Senf
- 1 Msp Chili
- Salz, Pfeffer, Zucker

Lachs im Kartoffelmantel

- 5 Stk mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 200 g gebeizter Lachs
- 2 El Butterschmalz
- 10 Blatt Bärlauch
- Salz, Pfeffer



Spargelsalat: Spargel schälen, Kumquats in Scheiben schneiden, Tomaten vierteln. Zunächst den Spargel mit etwas Olivenöl kurz anbraten, danach mit wenig Wasser und 1 TL Gemüsebrühpulver abgedeckt garen lassen. Kurz vor Erreichen des Garpunktes (Spargeln sollten noch etwas Biss haben) werden die Kumquatscheiben und Tomaten zugegeben. Orange auspressen und soviel Saft zu den Spargeln geben dass mit dem Olivenöl eine Emulsion entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Dressing: Etwas Abrieb der Limettenschale zu dem Creme Fraiche geben. Saft einer halben Limette zugeben. Bärlauch und Zitronenthymian klein gehackt zugeben. Mit Dijon Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili, und einer Prise Zucker abschmecken.

Lachs im Kartoffelmantel: Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden (Juliet). Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln dünn in der Pfanne verteilen und goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Kartoffelfladen mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun anbraten. Lachs und gehackte Bärlauchblätter auf dem Kartoffelfladen schichtweise verteilen und den Fladen einrollen. Lachs-Kartoffelrolle in 4 Stücke schneiden.

Lauwarmer Spargelsalat zusammen mit den Lachsrollen und dem Dressing auf einem Teller anrichten und servieren.

Hauptspeise: Scharfes Gulasch mit dreifarben Paprika im Brotkörbchen

Zutaten für 4 Personen

Gulasch

- 1 Pack Teigmischung für 6 Sonntagsbrötchen
- 500 g Rinderfilet
- 4 Stk Paprika (rot, gelb, grün)
- 3 Stk Frühlingszwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 200 mL Rotwein
- 100 mL Rinderfond
- 200 mL Saure Sahne
- 200 mL Creme Fraiche
- 12 Stk Cocktailtomaten an der Rispe
- 1 Stk Zitrone unbehandelt
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz, grob
- Pfeffer
- Paprikapulver (scharf)



Brotkörbchen: Ofen auf 190 °C vorheizen. Vier kleine, ofenfeste Schalen (Reisschälchen) umgekehrt hinstellen und außen mit Olivenöl bestreichen. Brotteig ausrollen, vierteln und über den Schalenboden legen. Schalen im Backofen auf dem Rost ca 15-20 Minuten backen. Brotkörbchen etwas auskühlen lassen.

Dipp: Creme Fraiche mit etwas Abrieb der Zitronenschale und Salz abschmecken.

Gulasch: Rinderfilet und Paprikaschoten in Streifen schneiden (nicht zu klein). Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Gulasch portionsweise in Olivenöl kurz anbraten, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und bei 60 °C warm stellen. In der selben Pfanne die Paprika streifen für ca. 5 Minuten in Olivenöl andünsten. Frühlingszwiebeln, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, mit Rotwein ablöschen und mit dem Rinderfond und der sauren Sahne aufgießen. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse wird unter das Gulasch gemischt.

In der Pfanne werden je 3 Cocktailtomaten an der Rispe in Olivenöl und grobem Salz angebraten. Das Gulasch wird in die Brotkörbchen angerichtet, 1 EL Dipp zugegeben und mit den Cocktailtomaten garniert.

Dessert: Ricotta im Knusperblatt mit Gewürzapfelragout und weißem Schokoladeneis

Zutaten für 4 Personen

Ricotta im Knusperblatt

- 50 g Ricotta
- 50 g Creme Fraiche
- 1 Ei
- 3 g Puddingpulver (Vanille)
- 4 Stk Äpfel (Elstar)
- 10 g Zucker
- 8 Blatt Strudelteig (8 x 12 cm)
- Butter
- Puderzucker



Gewürzapfelragout

- 50 g Zucker
- 400 ml Apfelsaft (abgepresst bei der Ricotta Herstellung)
- 2 Äpfel (Elstar)
- 2 cl Calvados
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4-5 Pimentkörner
- Stärke zum Binden

Weisses Schokoladeneis

- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eigelb
- 30 g Zucker
- 150 g weisse Schokolade

Ricotta im Knusperblatt 1: Eigelb und Eiweiss trennen. 4 Äpfel schälen und fein reiben, durch ein Küchentuch den Saft abpressen (wird für das Apfelragout benötigt). Die Hälfte der ausgedrückten Äpfel werden zusammen mit Ricotta, Creme Fraiche, Eigelb und Puddingpulver zu einer Masse verrührt (kann vorbereitet werden). Kurz vor dem Backen wird das Eiweiß und der Zucker steif geschlagen und zur Masse zugegeben. Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und Puderzucker bestäuben. Zwei Blätter als Kreuz in ein Backförmchen legen, mit Ricottamasse füllen und die Teigenden oben zudrehen. 15-20 Minuten bei 180°C knusprig backen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Gewürzapfelragout: Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit den Gewürzen zugeben. Sud bis zur Hälfte einkochen, Gewürze absieben. Zwei Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Apfelstückchen in dem wieder kochenden Sud bissfest garen. Etwas Stärke in Calvados anrühren, zugeben und noch einmal aufkochen. Apfelragout auf ZT abkühlen lassen.

Weißes Schokoladeneis: ca. 5 Std. vorher vorbereiten. Eigelbe mit Zucker und 1 EL im Wasserbad schaumig schlagen. In der Zwischenzeit Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und unter die Eigelbe ziehen. Weiße Schokolade in kleine Stücke zerkleinern und unter die heiße Masse ziehen. Wenn die Schokolade vollständig aufgelöst ist kalt rühren. Danach ca. 20 Minuten in der Eismaschine rühren und anschließend im Tiefkühlfach frieren.



Gesamt

Menü-Wertung

05.04.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	7	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	6	★	★	★	★	★				
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★			

Hauptspeise

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

Bemerkungen

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

Dessert

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

Bemerkungen

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



Jemima

Menü-Wertung

05.04.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

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

Dessert

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

Bemerkungen

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



Angelika

Menü-Wertung

05.04.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--



Thomas

Menü-Wertung

05.04.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

