

Vorspeise: Lachscreme mit Jogurthdip und Buscetta

Zutaten für 4 Personen

Lachscreme für 1 L Kastenform

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 350 g Räucherlachs
- 200 g Sahnequark
- 3 EL Limettensaft
- 5 EL Weißwein - 200 g Sahne
- 1 Stk Hand voll Rucola
- 300 g Blattspinat
- 100 g Kräuterfrischkäse
- Salz
- Pfeffer

Jogurthdip

- 100 g Crème double
- 100g Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Dill

Buscetta

- 1 Ciabattabrot
- 4 Tomaten
- 1 Hand voll Basilikum
- 1 Knoblauchzehe



Lachscreme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Räucherlachs mit dem Quark fein pürieren. Mit Pfeffer und Limettensaft würzen. Gelatine tropfnass in Wein bei kleiner Hitze auflösen, abkühlen. Sahne Steif schlagen und vorsichtig unter die Gelatine ziehen. Rucola und Spinat waschen, putzen und mit dem Frischkäse pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Sahne unter die Lachs-, die andere unter die Kräutermasse ziehen. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Lachscreme einfüllen, verstreichen, 30 Min. kalt stellen. Dann Rucola-, Lachs- und wieder Rucolacreme einfüllen. Nach jeder Schicht ca. 20 Min. kühlen. Folie dann übereinander schlagen und 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jogurthdip: alle Zutaten zu einer Masse zusammen rühren

Buscetta: die Tomaten häuten (kurz im heißem Wasser blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken) und das innere herauschneiden. Das Fruchtfleisch dann in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum klein schneiden unter die Tomaten rühren. 8 Scheiben vom Ciabatta-Brot mit einer Knoblauchzehe bestreichen und mit Olivenöl beträufeln. Dann für ca. 5 Min. im Ofen leicht bräunen. Die Tomaten dann auf dem Ciabatta-Brot anrichten.

Hauptspeise: Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste mit Orangengraupen

Zutaten für 4 Personen

Entenbrust

- 4 Entenbrüste a 180g
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Schalotten
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Sesam-Honig-Kruste

- 50 ml Geflügelfond
- 80 g Honig
- 75 g Butter
- 2 EL Sojasauce
- 100 g weißer Sesam
- Salz
- Chilipulver

Orangengraupen

- 100 g Graupen
- 500 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz
- Chilipulver



Sesam- Entenbrust: Den Backofen auf 130 °C vorheizen. Die Entenbrust waschen, trockentupfen, die Haut rautenförmig einschneiden. Die Kräuter waschen, die Schalotten schälen und halbieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Schalotten dazugeben, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls scharf anbraten. 40 g Butter dazugeben, die Entenbrüste einmal wenden und glasieren. Die Entenbrüste mit den Kräutern und Schalotten in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15 min fertig garen.

Honig-Kruste: Den Geflügelfond, den Honig, die Butter, die Sojasauce und die Sesamsamen in einem Topf unter ständigem Rühren so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist, Mit Salz und Chilipulver würzen und abkühlen lassen. Den Backofengrill einschalten. Die Hautseite der Entenbrüste mit der Sesam-Honig Masse bestreichen und unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Orangengraupen: Die Graupen ca. 6 Stunden im kalten Wasser einweichen. In einem Topf 30 g Butter zerlassen und die eingeweichten Graupen darin andünsten. Nach und nach den Orangensaft unterrühren und die Graupen dann bei schwacher Hitze etwa 30 min bissfest garen. Die Orangengraupen mit Salz und Chilipulver abschmecken und zuletzt die Petersilie unterheben.

Die Orangengraupen auf Teller verteilen. Die Entenbrüste in fingerdicke Scheiben schneiden, auf den Graupen anrichten und mit der Würzbutter aus der Auflaufform beträufeln.

Dessert: Süße Spargelspitzen in Bierteig mit Erdbeeren in Mascarponecreme

Zutaten für 4 Personen

Süße Spargelspitzen

400 g Spargelspitzen
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
5 EL Vanillezucker

Bierteig

150 g Mehl
2 Eier
1/8 L Bier
3 EL Zucker

Erdbeeren in Mascarponecreme

150 g Erdbeeren
150 g Mascarpone
1 ½ EL brauner Zucker
2 EL Rum 1 EL Puderzucker
100 g Sahne

Butterschmalz oder Öl zum frittieren



Süße Spargelspitzen: Den Spargel in kochendem Wasser mit 2 EL Zucker, dem Zitronensaft und 1 Prise Salz garen. Den Spargel abgießen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Bierteig: Das Mehl und 3 EL Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Bier verquirlen und unter das Mehl rühren. Den Teig zum Quellen für ca. 1 Stunde beiseite stellen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter den Bierteig heben.

Erdbeeren in Mascarponecreme: Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Puderzucker vermischen und ziehen lassen, bis sich Saft bildet. Die Sahne steif schlagen, den Mascarpone, den braunen Zucker und den Rum unterrühren. Zum Schluss die Erdbeeren unter die Mascarponecreme heben.

Zum Frittieren das Butterschmalz oder das Öl in einer tiefen Pfanne auf 180 °C erhitzen. Den Vanillezucker auf einen Teller streuen und die Spargelspitzen darin wälzen. Die Spargelspitzen anschließend durch den Bierteig ziehen, dass sie gut umhüllt sind. Die Spargelspitzen portionsweise im heißem Fett goldbraun frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die süßen Spargelspitzen mit der Erdbeer-Mascarponecreme auf Teller anrichten und mit jeweils einer ganzen Erdbeere verzieren.



Gesamt

Menü-Wertung

14.06.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	8	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	6	★	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★			

Dessert

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

Bemerkungen

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



Jemima

Menü-Wertung

14.06.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 8

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

Spargelspitzen anstelle von
ganzem Spargeln nehmen



Angelika

Menü-Wertung

14.06.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

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

Dessert

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

Bemerkungen

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



Thomas

Menü-Wertung

14.06.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 7

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 5

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 6

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

Ente in Scheiben schneiden

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

mehr Vanillzucker
Spargelspitzen verwenden



Stephan

Menü-Wertung

14.06.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

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

Kleinere Entenbrust verwenden,
 Fleisch stärker würzen

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack	6	★	★	★	★	★					
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★				
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★				

Nur Spargelspitzen und stärker
 zuckern