

Vorspeise: Gebackene Austern auf Champagnerkraut

Zutaten für 4 Personen

Champagnerkraut

- 500 g Weißkraut
- 40 ml Weißweinessig
- 1 Zwiebel
- 100 ml Champagner (Sekt geht auch)
- 200 g Crème fraîche
- 5 Blätter Minze frisch groß
- 3 Nelken
- 3 Piment Körner
- Salz, Zucker, Pfeffer Zitronensaft



Soße

- Je 60 g Schalotten, Staudensellerie, Champions
- 40 g Butter
- Je 50 ml Noilly Prat (Wermut), Weißwein, Champagner, Fischfond
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Austern

- 12 Austern
- 2 Eier
- 40 ml Milch
- 200 g Weißbrot getrocknet (Toastbrot)
- Mehl
- 100 g Butter zum ausbacken

Champagnerkraut: Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und über Nacht in Salz, Zucker und Weißweinessig marinieren. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Das marinierte Weißkraut dazugeben und weiter anschwitzen. Nelke, Piment und den Weißwein beifügen und alles im zugedeckten Topf circa eine Stunde garen. Zum Schluss Crème fraîche dazugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Mit ein Paar Tropfen Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die fein gehackte, frische Minze dazugeben.

Soße: Schalotten, Staudensellerie und Champignons fein schneiden und in Butter kräftig anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Champagner, Fischfond und Weißwein aufgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa zehn Minuten köcheln lassen. Alles mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert wird. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Austern: Die Austern vorsichtig auslösen und in Mehl wälzen, durch die aufgeschlagene Ei-Milch-Mischung ziehen und sofort in den frisch geriebenen Weißbrotkrümeln wälzen. Nur ganz leicht andrücken. Die panierten Austern ganz kurz und sehr heiß in geklärter Butter backen. Sofort auf ein Abtropftuch legen. Die leeren Austernschalen vorwärmen. Je einen Esslöffel Champagnerkraut einfüllen, die aufgemixte Champagnersauce draufgeben. Die Austern auf dem Champagnerrahmkraut servieren.

Tipp: Zum Panieren der Austern nur frisch geriebenes Weißbrot. Trockenes Baguette eignet sich hierfür am besten. Man raspelt es auf einer feinen Reibe, so entstehen ganz kleine Brotchips. Diese nehmen beim Braten weniger Butter auf und werden besonders knusprig. Wichtig ist, dass das Braten besonders schnell geht. Kurz und sehr heiß von jeder Seite maximal 15 Sekunden braten, sonst werden die Austern trocken.

Hauptspeise: Rindsfilet mit Kräuterfüllung, Pfifferlingen und frittierten Kartoffelstangen

Zutaten für 4 Personen

Rindsfilet

- 600 g Rinderfilet aus der Mitte
- 1 Kräuterstrauß
(Petersilie, Zitronenthymian, Kerbel, Rucola)
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Walnüsse
- 5 TL Dijon Senf mit Kräutern (mittelscharf)
- Salz, Pfeffer, Butter

Unterlage

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g Rote Beetknollen (2), gekocht

Beilagen

- 600 g Kartoffeln, groß
- Salz
- 300 g Pfifferlinge
- Diestelöl, Salz



Rindsfilet: Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch reiben oder fein hacken und zu den Kräutern geben die Walnüsse für sechs Minuten im Ofen bei 220°C auf einem Backblech ohne Fett rösten. Rinderfilet so aufschneiden dass sich das Fleisch zum Füllen auffalten kann. Das Filet mit etwas Senf bestreichen, salzen, pfeffern und mit den Kräutern belegen. Walnüsse hacken und ebenfalls auf das Fleisch streuen. Filet zusammenrollen, mit Kochfaden binden. In einer heißen Teflonpfanne von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten zu Ende garen (Kerntemperatur 50°C). Herausholen, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Unterlage: Blätterteig mit Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Ein zweites Backblech zum Beschweren drauflegen. Bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen. Die Rote Beete auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben reiben. Blätterteig in Platten schneiden (ca. 7x15 cm) und mit den Rote Beete Scheiben belegen und leicht salzen und pfeffern. Aufgeschnittenes Rindsfilet auf diesem Bett anrichten und mit etwas brauner Butter beträufeln.

Beilagen: Die geputzten Pilze kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, salzen insgesamt zwei bis drei Minuten braten. Kartoffeln in ein mal ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden, gut wässern, und in heißem Öl (180°C) gelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach beim zweiten Mal goldgelb ausbacken, salzen, und zum Rindsfilet servieren.

Dessert: Zwetschgen Chutney mit Schokoladen-Sahne-Pudding und Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

Zwetschgen Chutney

500 g	Zwetschgen, reif
100 ml	Apfelsaft
30 g	Zucker
30 ml	Vieille Prune (Pflaumenbrand)
1 TL	Honig
1	Zimtstange
2	Stern Anis
1	Nelke
1	Chili Schote



Schokoladenpudding

350 g	Schokolade (70 % Kakaoanteil)
250 ml	Milch
700 ml	Sahne
50 g	Zucker
5	Eier
4 Blatt	Gelatine

Vanille Soße

200 ml	Sahne oder Milch
1 Schote	Vanille
50 g	Zucker
4	Eier

Zwetschgen Chutney: Zwetschgen entsteinen und vierteln. Eine Hälfte wird beiseite gestellt und die zweite Hälfte der Zwetschgen filetieren und in kleine Würfel schneiden. Zucker karamellisieren, mit dem Apfelsaft aufkochen und die Zwetschgenwürfel zugeben. Honig, Zimtstange, Stern Anis, Nelke, Chili Schote (2 dünne Scheibchen) zugeben und kurz aufkochen. Vorsicht: je nach Schärfe der Chili Schote sollte diese vorzeitig entfernt werden. Chutney etwas abkühlen lassen, Vieille Prune (Pflaumenbrand) zugeben und über die restlichen Zwetschgen geben. Chutney mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen.

Schokoladenpudding: Milch und 200 ml Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren. Die Eigelb- Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur „Rose“ abziehen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die dunkle Schokolade fein hacken, schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Masse in Formchen einfüllen, mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Vanille Soße: Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen.

Tipp: Zur „Rose“ abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Creme, die mit Eigelb gebunden wird. Eigelb wird mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Creme und pustet auf die anhaftende Creme. Fließt sie „rosenartig“ auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.



Gesamt

Menü-Wertung

27.09.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

--

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

--

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	8

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

--



Jemima

Menü-Wertung

27.09.2008

Vorspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Chamgagnerkraut war sehr gut

Hauptspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Pudding und Chudney waren vom Geschmack zu verschieden



Angelika

Menü-Wertung

27.09.2008

Vorspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Genial

Hauptspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Etwas zu viel Pudding



Thomas

Menü-Wertung

27.09.2008

Vorspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	6
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

mal was neues

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

super

Dessert

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

Geschmack	8
Aussehen	7
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

etwas weniger Schokoladen-
pudding und etwas mehr
Schärfe am Chutney



Stephan

Menü-Wertung

27.09.2008

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	8
Gesamt	7

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

Die Hälfte Pudding hätte gereicht.