

Vorspeise: Pfannkuchen mit Kaninchenfüllung und Champignonrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

Pfannkuchen

- 1 Ei
- 40 g Mehl
- 90 ml Milch
- 20 ml flüssige Butter
- 1 EL Butterschmalz (zum Braten)
- Muskatnuss, Salz
- 8 Schnittlauchhalme

Kaninchenfüllung

- 300 g Kaninchenfleisch (Keule)
- 25 g Schalottenwürfel
- 60 g Lauchwürfel
- 1 EL Butter
- 1 Ei
- 25 g Sahne
- 1 EL Zitronenthymianblättchen
- Pfeffer (schwarz), Salz

Champignonrahmsauce

- 400 braune Champignons
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g Schalottenwürfel
- 1 EL Mehl
- 100 ml Geflügelbrühe
- 100 g Sahne
- 2 EL Tomatenwürfel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 EL geschlagene Sahne
- Salz, etwas Chilipulver



Pfannkuchen: Die Eier mit Mehl und Milch verquirlen, anschließend mit der flüssigen Butter vermengen. Mit Muskat und Salz würzen. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne in dem Butterschmalz nacheinander 8 Pfannkuchen backen. Diese auskühlen lassen.

Kaninchenfüllung: das Kaninchenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. (am besten beim Metzger direkt machen lassen) Die Gemüsewürfel in der Butter anbraten und zur Fleischmasse geben. Ei und Sahne hinzufügen, alles mit Pfeffer, Salz und Zitronenthymian würzen und gut miteinander verkneten. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Schnittlauchhalme kurz im kochenden Wasser blanchieren. Die Kaninchenmasse auf die Pfannkuchen verteilen. Diese aufrollen und die Enden mit je 1 Schnittlauchhalm zubinden, so dass eine Bonbonform entsteht. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Die Pfannkuchenpäckchen hineinlegen und im Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten garen.

Champignonrahmsauce: Die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und in Viertel oder Achtel schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten, dann herausnehmen. In derselben Pfanne die Schalottenwürfel anbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz mitbraten. Dann unter rühren die Brühe und Sahne auffüllen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Sauce sämig wird. Die angebratenen Champignons mit Tomatenwürfel, Petersilie und Sahne in die Pfanne geben. Das ganze gut vermischen, erhitzen und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Die Champignonrahmsauce auf 4 Teller verteilen. Jeweils 1 Pfannkuchenpäckchen darauf setzen.

Hauptspeise: Kalbs-Involtini auf Pecorino-Risotto

Zutaten für 4 Personen

8	Kalbsschnitzel vom Nierstück (dünn, circa 80g)
100 g	Mascarpone
75 g	Blattspinat (TK)
90 g	Pecorino
3	Babyfenchel
1	EI
2	Zehen Knoblauch
0,5	Zitrone
2 EL	Mehl
1 Zweig	Thymian
2 EL	Butter
1	Schalotte
300 g	Risotto Reis
200 ml	Weißwein
1,2 l	Gemüsefond
1 Bund	Zitronenmelisse
1	Limette
20 g	Pinienkerne
0,5 EL	Puderzucker
	Fleur de Sel, Olivenöl, Pfeffer



Involtini: Die Schnitzel platt klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blattspinat grob hacken, den Pecorino reiben, das Ei trennen, die Zitronenschale abreiben. Den Spinat, circa 20 g Käse, Zitronenabrieb und das Eigelb mit der Mascarpone vermengen und würzen. Die Schnitzel damit bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Danach die Rouladen (Involtini) in Mehl wenden und in einem Schuss Olivenöl ca. fünf Minuten braten, anschließend warm stellen.

Risotto: Den Gemüsefond erhitzen. Die Schalotten fein hacken, in einem Esslöffel Butter andünsten, den Risotto Reis dazugeben und glasig dünsten. Den Wein beimischen und einkochen lassen. Nach und nach mit dem Gemüsefond angießen. Das Ganze so lange einkochen lassen bis das Risotto bissfest ist und circa 60 g Käse beimengen.

Pesto: Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und die Limette auspressen. Die Zitronenmelisse zupfen, mit den Pinienkernen, Knoblauch, Limettensaft und Fleur de Sel im Mörser fein zerstoßen, den restlichen Käse untermischen und den Puderzucker dazugeben. Abschließend ca. vier Esslöffel Olivenöl in das Pesto einrühren.

Die Babyfenchel in der restlichen Butter und einem Schuss Olivenöl dünsten und einen Zweig Thymian beimengen.

Die Involtini mit dem Risotto anrichten und das Pesto dekorativ auf den Teller setzen

Dessert: Lebkuchencreme mit eingelegtem Dörrobst

Zutaten für 4 Personen

Lebkuchencreme

- 3 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 100 g Lebkuchen
- 150 g geschlagene Sahne
- 1 TL Lebkuchengewürz

Eingelegtes Dörrobst

- 400 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 70 g Zucker
- 2 Beutel schwarzer Tee
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Speisestärke, in kaltem Wasser angerührt
- 500 g Trockenfrüchte, gemischt



Lebkuchencreme: Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Eier zusammen mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der Warmen Creme auflösen. Den Lebkuchen in der Mühle des Zauberstabs fein mahlen und vorsichtig mit der geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Mit dem Lebkuchengewürz abschmecken. Die Lebkuchen in 4 Peti Filou Förmchen füllen und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dörrobst: Das Wasser mit der Zimtstange, den Nelken, dem Zucker, dem Tee und der Vanilleschote aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Gewürztee durch ein Sieb abgießen. Den Tee nochmals aufkochen, die Speisestärke einrühren, kurz mitkochen und den Tee binden. Die Trockenfrüchte etwas zerkleinern, in den gebundenen Gewürzsud geben und durchziehen lassen.

Anschließend aus den Förmchen lösen und mit dem eingelegten Dörrobst servieren.



Gesamt

Menü-Wertung

12-Dec-08

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 6

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

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

12-Dec-08

Vorspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	7
Pfiffigkeit	6
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	6
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Feines Pesto, feine zitrone
Note

Dessert

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

Geschmack	7
Aussehen	6
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Weniger Früchte, kleiner
schneiden



Angelika

Menü-Wertung

12-Dec-08

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 7

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 6

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 6

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

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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



Thomas

Menü-Wertung

12-Dec-08

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	6	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	6	★	★	★	★	★			
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Dessert

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

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

Bemerkungen

Kleiner Stücke, weniger Früchte



Stephan

Menü-Wertung

12-Dec-08

Vorspeise

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

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

Bemerkungen

Kaninchenfüllung hervorragend im Geschmack, jedoch die Pilzsoße zu dominant

Hauptspeise

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

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

Bemerkungen

Kalbfleisch und Pesto gut gewürzt, Risotto noch etwas sehr aliente.

Dessert

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

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

Bemerkungen

Füchle zu mächtig, in Geschmack Grössen und Menge, Lebkuchencreme fein im Geschmack



Carsten

Menü-Wertung

12-Dec-08

Vorspeise

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

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

Bemerkungen

Pilzsauce war zu intensiv zum Kaninchen. Präsentation sollte weiläufiger sein

Hauptspeise

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

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

Bemerkungen

Fenchel war zu wenig durch. Präsentation im grossen Teller wäre besser

Dessert

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

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

Bemerkungen

Creme war sehr gut, Früchte waren etwas zu intensiv gewürzt. Grosser Teller. Portion zu gross



Kornelia

Menü-Wertung

12-Dec-08

Vorspeise

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

Geschmack 10

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 3

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 6

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Weniger Früchte, kleiner schneiden