

## Vorspeise: Zander-Seelachsroulade im Krautmantel auf Kartoffel-Safransauce

Zutaten für ?? Personen

### Zander-Seelachsroulade

- 4-8 Spitzkohlblätter
- 300 g Lachsfilet, küchenfertig
- 1 TL Senf, scharf
- 300 g Sahne, eiskalt
- 2 Zanderfilets, à 200 g, küchenfertig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle, schwarz
- Chili, gemahlen, mild
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Chilisalz

### Kartoffelwürfel

- 2 Kartoffeln, groß, festkochend
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Schote Chili
- 1 - 2 EL Pflanzenöl
- Salz



### Kartoffel-Safransauce

- 2 Kartoffeln, mittelgroß, mehligkochend
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt, klein
- 0,5 Schote Chili, klein
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Scheibe Knoblauch
- 1 Prise Safran
- 40 g Sahne
- 30 ml Sherry
- 20 g Butter
- 1 Zitrone, unbehandelt
- Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss, frisch gerieben

**Zander-Seelachsroulade:** Die Krautblätter in Salzwasser fast weich kochen, den dicken Strunk mit einem Messer abflachen und die Blätter auf Küchenpapier trocken tupfen. Für die Farce den Lachs in Würfel schneiden, salzen und für fünf Minuten in den Froster stellen, bis er eiskalt, dabei aber noch nicht angefroren ist. Den Lachs in einen Zerkleinerer geben, mit schwarzem Pfeffer, Chili und Muskatnuss würzen. Den Senf dazu geben und etwas anmixen, bis nach kurzer Zeit der Fisch leicht zu binden beginnt. Dann ein Drittel der eiskalten Sahne dazu geben. So lange mixen, bis die Sahne gebunden ist und die Masse bereits etwas glatter wird. Die übrige Sahne auf zwei Mal dazu geben und jedes Mal hinein mixen, bis sie gebunden ist. Zum Schluss soll eine glatte, glänzende Masse, eine Farce entstehen. In eine Schüssel umfüllen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Die Krautblätter nebeneinander auf ein Tuch legen, mit einem zweiten Tuch bedecken. Mit dem Rollholz mehrmals darüber rollen, so dass eine glatte Fläche entsteht. Etwas Farce auf die Krautblätter streichen, die Zanderfilets mit Chilisalz würzen und darin zu hübschen Päckchen einwickeln. Die Fischpäckchen auf das Gitter des vorgeheizten Dampfgarers (75 °C) legen und etwa zwölf Minuten garen.

**Kartoffel-Safransauce:** Kartoffelwürfel mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in etwa 30 Minuten weich ziehen lassen. Nach 25 Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen und die Safranfäden zugeben. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit Brühe, Sahne und der Butter glatt mixen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben. Mit Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Zitronenabrieb und etwas Sherry abschmecken.

**Kartoffelwürfel:** Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt weich kochen, über ein Sieb abgießen und trocken tupfen. In einer heißen Pfanne mit dem Öl knusprig braun braten und mit Salz würzen.

## Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons auf Rosen- und Safranrisotto

### Zutaten für 4 Personen

#### Kalbsmedaillons

- 4 Kalbsmedaillons, à 160
- 100 g Blauschimmelkäse (französisch),  
z. B. Fourme d'Ambert
- 2 Zweige Rosmarin, klein
- 8 Scheiben Bauchspeck, dünn
- 30 g Butterschmalz
- 2 Zweige Thymian
- 0,5 Knolle Knoblauch
- 30 g Butter
- Küchengarn zum Binden

#### Rosen- Safranrisotto

- 70 g Schalotten
- 50 g Butter
- 250 g Risottoreis
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Rote Bete Saft
- 800 ml Geflügelfond
- 1 EL Rosenblätter, getrocknet (unbehandelt)
- 40 g Parmesan
- 10 Safranfäden
- 250 ml Buttermilch
- Salz
- Pfeffer



#### Safransauce

- 50 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Schalotten
- 10 Safranfäden
- 100 ml Weißwein
- 30 ml Noilly Prat (trockener Wermut)
- 300 ml Kalbsfond
- 100 ml Sahne
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

#### Zucchini Streifen

- 1 kleine Zucchini
- 3 EL weisser Balsamico
- 1 Bund Dill
- 1 TL Senf

**Kalbsmedaillons:** In die Kalbsmedaillons seitlich eine tiefe Tasche einschneiden. Den Käse grob würfeln, einen Zweig Rosmarin fein hacken und unterheben, die Kalbsmedaillons damit füllen und mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Den Speck mit Küchengarn fixieren. Butterschmalz erhitzen, Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten anbraten. Thymian, einen Zweig Rosmarin und Knoblauch zugeben und mit der Butter glasieren. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 20 bis 25 Minuten bei 120°C garen.

**Rosen- Safranrisotto:** Kleingeschnittene Schalottenwürfel in 20 Gramm Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Den Geflügelfond erhitzen und ein Drittel angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Danach wird die Risottomenge geteilt. Bei einem Teil die Rosenblätter zugegeben und mit rote Beete Saft aufgegossen, beim anderen Teil werden Safran Fäden zugegeben und mit Gemüsefond weiter aufgegossen. Es wird weiter Gemüsefond aufgegossen bis der Risotto fast fertig ist. Dies dauert circa 18 bis 20 Minuten. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. etwas Butter und Parmesan unterrühren und zum Schluss je 100 ml Buttermilch unterrühren.

**Safransauce:** 30 Gramm Butter aufschäumen und Schalottenwürfel, Knoblauchzehe und Safran darin anschwitzen. Mit Weißwein und Kalbsfond auffüllen, die Sahne zugeben und gut einkochen lassen. Die Knoblauchzehe wieder entfernen. Crème fraîche und Noilly Prat zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter untermixen.

**Zucchini Streifen:** Zucchini in Streifen schneiden, mit Dill, weißem Balsamico, Senf und etwas Salz einziehen lassen (ca. ½ Std.). Danach kurz in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Dessert: Zitrusgratin mit Orientgewürzen und Zitronen/Quarkeis

### Zutaten für 4 Personen

#### Zitrusgratin

- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 200 g Sahne
- 1 Limette
- 2 Orangen
- 1 rosa Grapefruit
- 1 Clementine
- 1 Zitrone
- 1 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 6 Gewürznelken
- 6 schwarze Pfefferkörner



#### Zitronen/Quarkeis

- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 200 g Quark
- 1 Zitrone

**Zitrusgratin:** Eigelb mit 100 g Zucker dem Mark einer Vanilleschote auf dem Wasserbad cremig schlagen und anschließend abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unterheben und anschließend kühl stellen. Zitrusfrüchte filetieren und restlichen Saft auspressen. Restlicher Zucker (50 g) karamellisieren und mit dem Zitrusaft ablöschen. Gewürze, Orangenlikör und Mark der Vanilleschote zugeben und zu Sirup einkochen. Gewürze entnehmen, Fruchtfilets zugeben, mischen und anschließend in ofenfeste Teller verteilen, mit der Eiercreme bedecken und im Backofengrill goldbraun gratinieren. Vor dem servieren etwas abkühlen lassen, Zitroneneis zugeben und mit Minzeblättern garnieren.

**Zitronen/Quarkeis:** Milch, Sahne und Mark der Vanilleschote aufkochen lassen und wieder vom Herd nehmen. Das Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad cremig schlagen und dann nach und nach in die leicht abgekühlte Vanillemilch unterrühren. Masse abkühlen lassen und dann den Quark, etwas Zitronenschalenabrieb und den Saft der Zitrone unterheben. Masse in der Eismaschine cremig einfrieren.



**Gesamt**

**Menü-Wertung**

**14-Mar-09**

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen



## Jemima

### Menü-Wertung

14-Mar-09

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

Bemerkungen

Sauce was super

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

Bemerkungen

Rosengeschmack hat nicht zum Gorgonzola gepasst

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

Bemerkungen



Angelika

**Menü-Wertung**

**14-Mar-09**

**Vorspeise**

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

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

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

Bemerkungen

Sauce genial

**Hauptspeise**

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

Geschmack	7
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

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

Bemerkungen

Zu starker Rosengeschmack beim Risotto

**Dessert**

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

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

Bemerkungen



Thomas

**Menü-Wertung**

**14-Mar-09**

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

Bemerkungen

hervorragend

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

Bemerkungen

Fleisch etwas länger garen

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

Bemerkungen





Stephan

**Menü-Wertung**

**14-Mar-09**

**Vorspeise**

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

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

**Hauptspeise**

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

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Rosengeschmack war überraschend deutlich. Sehr interessante Kombination, auch farblich

**Dessert**

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

Geschmack	7	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Früchte habe etwas zuviel Salt gezogen