

## Vorspeise: Orangen-Spargel mit Jakobsmuscheln

### Zutaten für 4 Personen

- 800 g weißer Spargel
- 4 Schalotten
- 130 g Butter
- 2 ½ EL Zucker
- 150 ml Weißwein
- Salz
- 5 Orangen ( davon 1 unbehandelt)
- 1 Vanilleschote
- Chili aus der Gewürzmühle
- 2 EL geschlagene Sahne
- 2 EL grob gehackte Petersilie
- je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 12 Küchenfertige Jakobsmuscheln
- weißer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl



Spargelstangen schälen, und in 3 cm lange Stücke schneiden. 2 Schalotten halbieren die anderen zwei in Würfel schneiden. In einem Topf etwa 5 EL Butter zerlassen und die halbierten Schalotten darin andünsten. Den Zucker dazugeben und hell karamellisieren. Den Weißwein angießen und auf ein Viertel einkochen lassen. Den Spargel zum Glasieren im Topf schwenken und mit Salz würzen. 3 Orangen so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. 1 Orange davon in Scheiben schneiden, zum Spargel geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten, dabei immer wieder umrühren.

Die unbehandelte Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die unbehandelte und die noch übrige Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Fruchtfilets der beiden geschälten Orangen aus den Trennhäuten schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Den Fond des gegarten Spargels durch ein Sieb in eine Schale gießen, den Spargel zugedeckt im Topf warm halten. In einem kleinen Topf 2 EL Butter zerlassen, die Schalottenwürfel und die Orangenschale darin andünsten. Den Spargelfond und den Orangensaft dazugießen, Vanillemark- und schote dazugeben und alles etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Die Sauce mit Salz und Chili würzen.

Die geschlagene Sahne und die Petersilie unter die Sauce heben. Die Orangen-Vanille-Sauce über die Spargelstangen gießen und gut durchmischen, die Orangenfilets darauf verteilen. Den Spargel mit der Sauce warm halten.

Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl mit den Thymian und den Rosmarien in einer Pfanne erhitzen, die Muscheln darin 3 bis 4 Minuten rundum goldbraun braten.

## Hauptspeise: Lammrücken im Chinakohlmantel mit Zitronen-Thymian-Sauce

### Zutaten für 4 Personen

2	küchenfertige Lammrückenstränge
5 EL	Olivenöl
1 TL	Olivenöl
4	zerdrückte Knoblauchzehen
1	Thymianzweig
	Salz, Pfeffer
100 g	Karotten-, Lauch- und Selleriewürfel
150 g	Zwiebelwürfel
300 g	Lammhackfleisch
2	Eier
1 TL	Senf
½ TL	gemahlener Rosmarin
1 TL	gemahlener Thymian
1	Chinakohl
50 g	Schalottenwürfel
2 EL	Öl
100 ml	Weißwein
400 ml	Lammfond
200 g	Sahne
½	Zitrone (Saft)
2 EL	geschlagene Sahne
1 EL	gehackte Thymianblättchen
1	Zitrone (Filets)



Lammrücken von allen Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten Knoblauch (1) und Thymianzweig kurz mitbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Dann abkühlen lassen.

Die Karotten-, Lauch- und Selleriewürfel in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch (3) in einer Pfanne mit heißem Öl glasig dünsten und etwas abkühlen lassen. Zusammen mit den Gemüsewürfeln und den Eiern zum Lammhackfleisch geben. Dann alles miteinander verkneten. Das ganze mit Senf, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Chinakohl von Struck und den äußeren Blättern befreien. Die inneren Blätter waschen und in Salzwasser blanchieren.

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Alufolie in 2 große Stücke schneiden. Diese mit Olivenöl bestreichen. Die Chinakohlblätter auf der Alufolie auslegen, Salzen und Pfeffern. Die Lammhackfleisch-Gemüse-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die angebratenen Lammrücken auf das erste drittel legen und alles fest zusammenrollen. Das Fleisch im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten garen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Die Schalottenwürfel in einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Lammfond und Sahne angießen und die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben und alles mit dem Pürierstab aufschlagen. Zum Schluß den Thymian in die Sauce geben.

Karotten und Erbsen garen.

Alles auf die Teller anrichten und mit Zitronenfilets und Thymian garnieren.

## Dessert: Sektschaumschnitte mit Grapefruitsalat

Zutaten für ?? Personen

### Biskuit

80 g Zucker  
3 Eigelb  
1 Zitrone  
3 Eiweiß  
50 g Zucker  
50g Speisestärke  
80 g Mehl  
1 EL Kakaopulver

### Füllung

3 Blatt weiße Gelatine  
5 Eigelb  
70 g Zucker  
1 Limone (Saft)  
150 ml Sekt  
2 Eiweiße  
70 g Zucker  
300g Sahne  
150 ml Sekt



### Grapefruitsalat

1 rosa Grapefruit  
1 gelbe Grapefruit  
1 Limone  
2 EL weißer Portwein  
Zitronenmelisse  
1 EL gehackte Pistazien

**Biskuit:** Den Backofen auf 180° C vorheizen. E EL Wasser, Zucker, Eigelb und Zitronenschale auf dem heißem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Eiweiße steifschlagen, dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Die Stärke und das Mehl sieben und vorsichtig unter die Eigelbcreme rühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Das Kakaopulver mit 1 EL Wasser glatt rühren. 3 EL von der Biskuitmasse abnehmen und mit der Kakaomasse vermischen. Die Kakao-Biskuit-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Weiße Biskuitmasse auf das mit Backpapier ausgelegte Blech streichen und die Kakaomasse als kleine Tupfer darauf spritzen. Die Tupfer mit einem Schaschlikspieß von oben nach unten durchziehen, so dass Herzchen entstehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Den Biskuit stürzen, auskühlen lassen, das Backpapier abziehen und die Biskuitplatte halbieren. Anschließend die eine Hälfte in eine Form geben.

**Füllung:** Die Gelatine für etwa 10 min in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die Eigelbe mit Zucker, Limonensaft und Sekt über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Eigelbmasse vom Wasserbad nehmen und die Gelatine darin unter rühren auflösen. Das Ganze so lange kalt stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Die Eiweiße steifschlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Anschließend die Sahne ebenfalls steifschlagen. Eischnee, Sahne und Sekt vorsichtig unter die Masse heben. Diese auf den Biskuitboden in der Form geben und den zweiten Boden darauflegen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 3 Stunden kalt stellen. Anschließend in 6 Portionen schneiden.

**Grapefruitsalat:** Die Grapefruits schälen, filetieren und mit der Limonenschale und dem Portwein marinieren. 1 Sektschaumschnitte auf einen Teller geben und diese mit Zitronenmelisse garnieren, Den Grapefruit-salat ebenfalls auf dem Teller anrichten. Mit Pistazien garnieren.



**Gesamt**

**Menü-Wertung**

**2-May-09**

**Vorspeise**

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

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

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

Bemerkungen

**Hauptspeise**

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

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

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

Bemerkungen

**Dessert**

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

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

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

Bemerkungen



## Jemima

### Menü-Wertung

2-May-09

#### Vorspeise

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

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

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

Bemerkungen

#### Hauptspeise

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

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

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

Bemerkungen

#### Dessert

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

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

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

Bemerkungen



Angelika

**Menü-Wertung**

**2-May-09**

**Vorspeise**

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

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

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

Bemerkungen

**Hauptspeise**

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

Geschmack	9
Aussehen	8
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



Thomas

**Menü-Wertung**

**2-May-09**

**Vorspeise**

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

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

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

Bemerkungen

Sosse etwas länger einkochen lassen

**Hauptspeise**

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

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

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

Bemerkungen

**Dessert**

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

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

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

Bemerkungen



Stephan

**Menü-Wertung**

**2-May-09**

**Vorspeise**

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

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

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

Bemerkungen

Sosse sehr gut, könnte noch etwas stärker reduziert werden.

**Hauptspeise**

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

Geschmack	9
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

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

Bemerkungen

Sosse sehr ausgewogen, Frisch mit Rosmarin Aroma. Erbsen hätten nicht sein müssen

**Dessert**

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

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

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

Bemerkungen

Sektschaum gut gelungen, sehr leicht