

Vorspeise: Bärlaucheis auf Käse-Chip mit Melone und Pfirsich

Zutaten für 4 Personen

- 25 g Bärlauch (geht mit Bärlauchpesto)
- 50 g Jungspinat
- 100 ml Weisswein
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 40 g Parmesankäse fein gerieb
- 1 Melon
- 2 Pfirsiche
- 1 Ei Honig
- 200 g Creme Fraiche
- Basilikum
- Balsamico, stark einreduziert, süsslich



Bärlaucheis

Bärlauch und Spinat mit dem Weisswein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend ca 1 Std. anfrieren. Rahm schlagen und unter die angefrorene Masse heben. Erneut im Tiefkühler für ca. 3 Std. frieren.

Käse-Chip

4 Rechtecke (ca. 5 x 15 cm) auf einem Backpapier anzeichnen. In diese Rechtecke den geriebenen Parmesan gleichmäßig verteilen. Den Käse ca. 5 min im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen, etwa 1 min abkühlen lassen. Käserechtecke vorsichtig vom Backblech lösen solange sie noch warm sind und überein Wallholz legen und auskühlen lassen. Damit wird eine halbrunde Form erzeugt.

Garnitur

Creme Fraiche mit gehacktem Basilikum, etwas Honig und Salz anrühren und kühl stellen. Aus Melone und Pfirsichen Kugeln ausstechen und zusammen mit Balsamico und Creme Fraiche Dip auf dem Teller anrichten. Eine Kugel Bärlaucheis auf den Käse-Chip platzieren und auf dem Teller anrichten.

Hauptspeise: Crevetten in Vanilleschaum mit Riesen-Spinat-Ravioli

Zutaten für 4 Personen

Riesen-Spinat-Ravioli

- 1 Zwiebel
- 100 g Champignons
- 600 g Blattspinat
- 125 g Frischkäse mit Pfeffer (Boursin)
- 2 Rollen Pastateig
- Öl, Salz, Wasser
- Butter, Salbai

Crevetten in Vanilleschaum

- 1 dl Fischfond
- 1 dl Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 16 Riesencrevetten (roh, geschält mit Schwanzende)
- 2 Eigelb
- 2 dl Rahm
- Öl, Zucker, Salz, Pfeffer



Riesen-Spinat-Ravioli: Zwiebeln fein hacken, Champignons in Scheiben schneiden und in Öl anschwitzen. Spinat zugeben und ca 3 Minuten andämpfen. Frischkäse und 3 EL Wasser zugeben und gedeckt ca. 8 min. köcheln lassen. Pastateig in Rechtecke (8x15) zuschneiden und in siedendem Wasser al-dente kochen (ca. 2 min). Jeweils ein Pasta-Rechteck auf ein Backpapier legen, Spinatfüllung darauf verteilen und mit einer weiteren Pasta-Rechteck bedecken. Obere Teigblätter kreuzweise einschneiden und die Ecken aufklappen. Ravioli bis zu servieren warm stellen. Vor dem Servieren mit etwas Salbeibutter bestreichen.

Crevetten in Vanilleschaum: Fischfond, Weißwein, und Vanilleschoten (aufgeschnitten und Samen ausgekratzt) einkochen (bis ca. 4 EL). Flüssigkeit in eine dünnwandige Schüssel absieben und abkühlen. Crevetten ca. 2 min anbraten, Würzen und Warmstellen (60°C). Eigelb und Rahm zum reduzierten Fischfond geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen bis sich Rührspuren erkennen lassen. Sabayon an die Crevetten anrichten sofort servieren.

Dessert: **Apfel-Charlöttchen an Pfefferminz-Zitronenmelissen Sauce**

Zutaten für 4 Personen

Apfel-Charlöttchen

- 2 El Zucker
- 4 Stk. rotschalige Apfel (klein)

Apfelcreme

- 1 Ei
- 2 El Zucker
- 2 dl Apfelsaft
- 1 Zitrone (2 El Saft, etwas Schale)
- 2 Bl Gelatine (5 min in kaltes Wasser einlegen)
- 2 El Wasser
- 1 dl Schlagsahne

Pfefferminz-Zitronenmelissen Sauce

- 1 Apfel
- 2 dl Apfelsaft
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 50 cl Calvados
- 6 Bl Pfefferminz
- 6 Bl Zitronenmelisse



Apfel-Charlöttchen: Äpfel entkernen, in feine Schnitze schneiden und mit Zucker in der Pfanne karamellisieren. Karamellierte Apfelstücke gefächert an den Rand eine Tasse stellen.

Apfelcreme: Eigelb mit Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen, Apfelsaft, Zitronensaft und Zitronenschale begeben. Gelatine in heißem Wasser auflösen und sorgfältig unter die Masse rühren. Anschließend die Masse Kühlstellen bis sie leicht beginnt zu gelieren. Schlagsahne und Eiweiß Steifschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die vorbereiteten Tassen füllen, 3 Std. kühl stellen und vor dem servieren auf einen Teller stürzen.

Pfefferminz-Zitronenmelissen Sauce: Apfel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Apfelsaft, Sternanis, und Vanilleschote bis auf ca. die Hälfte einkochen. Reduktion absieben, Calvados, Pfefferminze und Melisse zugeben und anschließend abkühlen lassen.



Gesamt

Menü-Wertung

8-Aug-09

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 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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



Jemima

Menü-Wertung

8-Aug-09

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 9

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

Aussehen 10

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Die Vanille Sauce passt sehr gut zu den Crevetten

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

8-Aug-09

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Hauptspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Dessert

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

Bemerkungen

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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



Thomas

Menü-Wertung

8-Aug-09

Vorspeise

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

Bemerkungen

Geschmack 7

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

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 10

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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



Stephan

Menü-Wertung

8-Aug-09

Vorspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

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	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen