

Vorspeise: **Gegrillte Mango mit süß-scharfen Currygarnelen**

Zutaten für 4 Personen

- 12 Riesengarnelen, küchenfertig
- 2 Chilischoten, rot
- 4 EL Erdnussöl
- 50 g Erdnüsse, geröstet und gehackt
- 1 EL Curry
- 100 g Butter
- 2 EL Ingwer in Blütenhonig
- 2 reife Mangos



Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Garnelen in 2 EL Erdnussöl anbraten, Chili und Erdnüsse zugeben und alles mit Curry bestäuben. Butter und Honig unterschwenken, die Pfanne vom Herd ziehen und die Garnelen warm halten.

Mangos schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Stein herunter schneiden, mit dem Erdnussöl bestreichen und mit der Schnittfläche auf eine heiße Grillpfanne legen. ca. 3-4 Minuten grillen, anschließend wenden und auf der anderen Seite weitere 3 Minuten grillen.

Gerillte Mangohälften auf Teller verteilen, Currygarnelen darauf anrichten und nach belieben mit etwas Kresse bestreut servieren.

Hauptspeise: Geschmorte Schweinebacken auf sauren Linsen mit gefüllten Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

8 ausgelöste Schweinebacken
2 EL ÖL
150 g Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
1 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein
150 ml Kalbsfond
1 EL Speisestärke
100 ml Weißweinessig
Je 50 g schwarze, braune und rote Linsen
½ Bund Majoran
50 g Schalottenwürfel
1 EL Butter
100 g blanchierte Gemüsewürfel
(Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel)
100 ml Balsamessig
3 EL Creme double
4 mittelgroße Kartoffeln
2 Eigelbe



2 EL Creme fraiche
3 EL Butter
2 EL Speckwürfel
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, schwarzer Pfeffer
Gemahlene Muskatnuss?

Die schwarzen und braunen Linsen über Nacht einweichen. Die Schweinebacken im ÖL anbraten. Das Röstgemüse hinzufügen und leicht mitrösten. Dann die Backen herausnehmen. Das Tomatenmark dazugeben und mit dem Röstgemüse mischen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Dann den Kalbsfond angießen, die Schweinebacken dazugeben und alles 50 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Danach die Backen herausnehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren, in einem Topf auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zum kochen bringen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und damit die Sauce binden. Nochmals kurz köcheln lassen.

Nun die eingeweichten Linsen mit dem Einweichwasser und dem Essig etwa 15 min kochen. Danach das Essigwasser abgießen und die Linsen abtropfen lassen. Die roten Linsen 1 bis 2 min in wenig Wasser garen und mit den anderen Linsen mischen.

Den Majoran waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Schalotten in der Butter andünsten. Nun die Gemüsewürfel dazugeben. Das Ganze mit dem Essig ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Die Linsen mit dem Gemüse vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Die Creme double darunterühren.

Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die ausgehöhlten Kartoffelhälften in Salzwasser weich kochen, dabei aufpassen, dass sie nicht zerfallen. Die Kartoffelstückchen, die beim aushöhlen angefallen sind, in wenig Salzwasser garen. Das Kochwasser abgießen. Die stücken durch ein Sieb passieren. Mit dem Eigelb und der Creme fraiche verrühren.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. In einer beschichteten Pfanne 1 Teelöffel Butter erhitzen und den Speck darin kross braten. Zusammen mit dem Schnittlauchröllchen in die Kartoffelmasse rühren. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffel-Speck-Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen. Die Kartoffeln in eine gebutterte feuerfeste Form setzen und die restliche Butter in Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 min goldgelb backen.

Dessert: Flüssiges Schokoküchlein mit Karamell-Bananen

Zutaten für 4 Personen

Schokoküchlein

- 100 g Bitterkuvertüre (mind. 70 % Kakao)
- 100 g Butter
- 2 TL Butter für die Förmchen
- 2-3 EL Zucker für die Förmchen
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver

Karamell-Bananen

- 2 Bananen
- 50 g Zucker
- 50 ml brauner Rum
- 200 ml Schlagsahne



Schokoküchlein

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Umluft) ca. 15 min. backen.

Karamell-Bananen

Zucker bei milder Hitze karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen. Sahne zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Bei milder Hitze weitere 5 min. einkochen lassen.

Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Karamellsauce geben.

Zu den Küchlein servieren.



Gesamt

Menü-Wertung

5-Mar-11

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	7
Aussehen	5
Pfiffigkeit	6
Gesamt	6

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

5-Mar-11

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 7

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

Aussehen 5

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 6

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

Bemerkungen

Der Kuchen muss länger backen, ist zu weich und könnte kleiner sein. Mit den Bananen ist es sehr mächtig



Angelika

Menü-Wertung

5-Mar-11

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Könnte ein bisschen schärfer sein

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	8
Aussehen	5
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

5-Mar-11

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

etwas schärfer, mehr Curry

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

sehr lecker

Dessert

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

Geschmack	6
Aussehen	6
Pfiffigkeit	6
Gesamt	6

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

Bemerkungen

länger backen, ca 3-5 min, oder kleinere Form. Andere Sauce.



Stephan

Menü-Wertung

5-Mar-11

Vorspeise

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

Geschmack	6
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

etwas mehr Sauce, mit mehr Curry un Schärfe

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

geschmacklich sehr gut. Fleisch ausgezeichnet. Kartoffeln super

Dessert

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

Geschmack	6
Aussehen	5
Pfiffigkeit	5
Gesamt	5

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

Bemerkungen

Karamell mit Banane ist kein Kontrast zum Schokoladenkuchen. Ca 2 Minuten länger backen