

## Vorspeise: **Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons**

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Butter
- 100 g Maronen, geschält und vorgegart
- 50 ml Portwein weiß
- 300 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 1 Entenbrust geräuchert ca. 200 g
- 2 Scheiben Toast
- 1 EL Butter
- 1 Msp. Zimt
- Salz, Pfeffer, Chili a. d. Gewürzmühle



Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen, Maronen zugeben und leicht rösten. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne zugeben und die Maronen weich kochen. Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden.

Das Toastbrot würfeln. Die Butter schmelzen, Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Hauptspeise: Rehrücken im Gewürzsud mit Rotkraut und Pommes Dauphine

### Zutaten für 4 Personen

#### Rehrücken

600 g Rehrücken ausgelöst  
500 ml Wildfond  
500 ml Spätburgunder  
12 Pfefferkörner  
5 Lorbeerblätter  
12 Wacholderbeeren  
2 EL Butter  
1 Msp. Abgeriebene Orangenschale  
Pfeffer Rosmarin, Thymian

#### Pommes Dauphine

450 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 ml Wasser  
15 g Butter  
50 g Mehl  
1 Ei  
10 g Speisestärke  
50 g Parmesan  
250 ml Olivenöl zum ausbacken  
Pfeffer, Muskat



#### Rotkraut

1 Rotkohl  
40 g Zucker  
400 ml Orangensaft  
400 ml Rotwein  
200 ml Portwein  
8 Wacholderbeeren  
6 Gewürznelken  
12 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
1 Zimtstange  
2 Zwiebel  
2 Äpfel Boskop  
6 EL Gänseschmalz  
2 EL Johannisbeergelee

**Rehrücken:** Rotwein, Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Orangenschale und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen und auf 60 Grad abkühlen lassen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und bei einer Temperatur von 55 Grad ca. 20 min garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Anschließend das Fleisch warm stellen, Gewürzsud passieren und einkochen. Dann den Wildfond zugeben um die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in kleine Stücke darin auflösen und die Sauce abschmecken.

**Rotkraut:** Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft, Rotwein und Portwein ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Zimtstange in einen Teefilter geben und zubinden, mit in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Rotkraut in feine dünne Streifen schneiden. Die heiße Marinade über die Kohlstreifen geben, den Gewürzbeutel wieder entfernen und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen und fein reiben. Den marinierten Rotkohl passieren, den Fond auffangen und mit dem Johannisbeergelee zu Sirup einkochen. Die Zwiebeln in einem Schmortopf mit dem Gänseschmalz anschwitzen, Rotkohl und Äpfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 min weich dünsten. Herausnehmen, den Sirup untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Pommes Dauphine:** Kartoffeln schälen, vierteln in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und im Topf ausdampfen lassen. In einem Topf das Wasser mit der Butter aufkochen, das Mehl einrühren und solange gut rühren, bis die Masse abgebrannt ist. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem rühren das Ei unterarbeiten.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter den Teig arbeiten, Stärke und Parmesan ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig Nocken formen und diese in dem Olivenöl ausbacken.

## Dessert: Gebranntes Limoneneisparfait auf Sangria-Orangen

### Zutaten für 4 Personen

#### Gebranntes Limoneneisparfait

- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 Limonen
- 2 Limonen (Saft)
- 4 cl Limonensirup
- 250 g geschlagene Sahne
- 100 g brauner Zucker

#### Sangria-Orangen

- 200 g Zucker
- 400 ml spanischer Rotwein
- Saft von einer Zitrone
- 2,5 EL Orangenlikör
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 3,5 EL Grenadine Sirup
- 6 Saftige Orangen



**Gebranntes Limoneneisparfait:** Zucker mit Rotwein, Zitronensaft, Orangenlikör, Vanille und Zimt aufkochen, Grenadine unterrühren. Orangen schälen, so dass das weiße der Schale entfernt ist, dann filetieren. Die Orangen in den heißen Sud legen mit einem kleinen Unterteller beschweren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Sangria-Orangen:** Eigelbe, Zucker, abgeriebene Limonenschale und Limonensaft mit dem Limonensirup über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Mit einer Küchenmaschine die aufgeschlagene Masse kaltschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben und in Ringe mit 8 cm Durchmesser füllen. Im Gefrierfach für ca. 4 Stunden frieren. Den braunen Zucker gleichmäßig auf die Parfaits streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Orangen aus dem Sud nehmen und in die tiefen Teller verteilen. Etwas Rotweinsud über den Orangen verteilen und mit dem Limoneneisparfait anrichten.



Gesamt

**Menü-Wertung**

**19-Nov-11**

**Vorspeise**

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

Geschmack 8

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

Aussehen 6

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

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 8

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

Pfiffigkeit 8

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

**Gesamt 8**

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

Bemerkungen



## Jemima

### Menü-Wertung

19-Nov-11

#### Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

**Gesamt 8**

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

Bemerkungen

#### Hauptspeise

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

Geschmack 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

**Gesamt 8**

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

Bemerkungen

Rehfilet ist sehr zart

#### Dessert

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

**Gesamt 8**

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

Bemerkungen



Angelika

**Menü-Wertung 19-Nov-11**

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen



Thomas

**Menü-Wertung**

**19-Nov-11**

**Vorspeise**

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

Geschmack	8
Aussehen	5
Pfiffigkeit	7
<b>Gesamt</b>	<b>7</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

Sosse mehr Süsse



Stephan

**Menü-Wertung**

**19-Nov-11**

**Vorspeise**

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

Geschmack	9
Aussehen	6
Pfiffigkeit	7
<b>Gesamt</b>	<b>7</b>

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

Bemerkungen

Sehr angenehme Schärfe,  
Konsistenz etwas zu dick

**Hauptspeise**

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

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

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

Bemerkungen

Fleisch sehr zart. Rotkraut  
geschmackvoll mit etwas Biss.  
Sosse zum Fleisch zu  
schwach

**Dessert**

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

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

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

Bemerkungen