

Vorspeise: Krabbenterrine an Rotwein-Fenchel Sauce

Zutaten für 4 Personen

Krabbenterrine

400 g Krabben (in Salzlake)
4 Bl weiße Gelatine
200 g Sahne
150 g Crème Fraîche
Kästchen Gartenkresse
Salz, weißer Pfeffer

Rotwein-Fenchel Sauce

1 Schalotte
200 g Fenchel
30 g Butter
400 ml Rotwein
200 ml Portwein
80 ml Rotweinessig
1 Sternanis
4 Eigelb
125 g Butter (in Stücken, eiskalt)
50 g Creme Fraiche
2 EL Honig?
Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Zucker



Krabbenterrine

Die Krabben in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die schönsten für die Dekoration heraussuchen (etwa 100 g) und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Krabben mit der Crème fraîche fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken, in einem Töpfchen vorsichtig erwärmen, damit sie flüssig wird (nicht kochen lassen!). Die Gelatine unter die Krabbencreme rühren. Die Sahne unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. 6 Portionsförmchen (oder Tassen) mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Krabbenmasse einfüllen, glatt streichen und 4 Std. kalt stellen. Zum Servieren die Kresse vom Beet schneiden und eine Platte damit bestreuen. Die Krabbenterrinen mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, aus den Förmchen stürzen, die Folie abziehen und auf die Platte setzen. Mit den restlichen Krabben garnieren.

Rotwein-Fenchel Sauce

Schalotten und einen Teil vom Fenchel fein würfeln. Butter schmelzen und klären. Die Schalottenbrunoise und Fenchelbrunoise in der geklärten Butter anschwitzen und ziehen lassen. Mit Rotwein, Portwein und Rotweinessig ablöschen. Den Sternanis dazugeben und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Nebenbei den restlichen Fenchel fein würfeln und blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die erkaltete Reduktion mit dem Eigelb über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse cremig ist, vom Herd nehmen und die kalten Butterstückchen unterrühren. Crème fraîche und die Fenchelwürfel unterheben und mit Fenchel/Akazienhonig abschmecken. Zum Abrunden mit Meersalz, Cayennepfeffer, Zucker und Paprika abschmecken.

Hauptspeise: Tessiner Rindspfeffer mit Döppekooche (Kartoffelkuchen) und glasierte Möhren

Zutaten für 4 Personen

Tessiner Rindspfeffer

800 g Rindsschulter
1/2 L Barbera
1 EL Maizena
1 Zwiebel
5 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
diverses Gemüse (Rüebli, Sellerie, Zwiebeln)
Thymian, Majoran, Rosmarin
Butter
Pfeffer, Salz



Kartoffelkuchen

1 kg Kartoffeln
2 Eier
150 g durchwachsener Speck (am Stück)
1 Brötchen vom Vortag
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Tessiner Rindspfeffer

Das Fleisch in Würfel schneiden, mit den grob geschnittenen Kräutern und Gemüse in Wein 3 bis 5 Tage ziehen lassen. Das Fleisch abtrocknen, in Butter anbraten sowie das Gemüse salzen und pfeffern. Den Wein separat aufkochen, das Ganze zudecken und ca. 4 Std. leicht kochen lassen. Zuletzt das im kalten Wasser aufgelöste Maizena beifügen.

Kartoffelkuchen

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Kartoffeln mit den Eiern und den Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Den Speck würfeln und in einem Bräter mit Butter knusprig braten. Die Kartoffelmasse darauf verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen. Für die glasierten Möhren, die Möhren schälen und längliche Stücke schneiden. Im kochenden Wasser bissfest kochen. Dann Butter mit etwas Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin durchschwenken.

Dessert: Schokoladen-Chili-Eis und Zitronen-Basilikum Eis mit karamellisieren Früchten

Zutaten für 4 Personen

Schokoladen-Chili-Eis

- 100 g Zartbitterschokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 1 kleine rote Chilischote (getrocknet)
- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Eier (Kl. M)
- 2 Eigelb (Kl. M)?

Zitronen-Basilikum Eis

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 2 Eier (Kl. M)
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 100 g Zucker
- 30 g Basilikum Blätter (ca. 2 Töpfe Basilikum)



Schokoladen-Chili-Eis

Schokolade fein hacken. Chilischote aufbrechen, entkernen und klein hacken. Milch mit Chili, Zucker und Sahne in einem Topf aufkochen. Eier und Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Chilisahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, gehackte Schokolade unter Rühren darin auflösen. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und in einer Eismaschine cremig gefrieren

Zitronen-Basilikum Eis

1. Für das Basilikum eis die Zitronenschale fein abreiben und die Zitrone auspressen (ca. 30 ml). Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides mit der Zitronenschale, Sahne und 200 ml Milch aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

2. Eier, Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Die warme Vanillemilch langsam unter Rühren zugießen. Die Masse in einen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Gummispatel erhitzen (nicht kochen!), bis die Masse cremig-dicklich ist. Masse durch ein Sieb in einen Topf gießen, Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen.

3. Basilikum Blätter mit der restlichen Milch im Mixer fein pürieren. Unter die Eismasse rühren, in die Eismaschine füllen und 20-30 Minuten cremig gefrieren lassen.

Zum Eis einfach ein paar Früchte der Saison in einer Pfanne karamellisieren. Zum Eis einfach ein paar Früchte der Saison in einer Pfanne karamellisieren.



Gesamt

Menü-Wertung

6-Oct-12

Vorspeise

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

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

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

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

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

Bemerkungen

Dessert

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

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

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

6-Oct-12

Vorspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

6-Oct-12

Vorspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	8
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

Dessert

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

6-Oct-12

Vorspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	7
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Fenchel aus der Sosse nehmen

Hauptspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	10
Gesamt	10

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

6-Oct-12

Vorspeise

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

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

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

Bemerkungen

Fenchelwürfel absieben und separat auf dem Teller anrichten

Hauptspeise

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

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

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

Bemerkungen

Dessert

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

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

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

Bemerkungen