

**Vorspeise: Allgäuer Käsesüppchen, Möhren-Kokusmouse auf Mango
Zuckerschotensalat, Rindercarpaccio mit
Zitronengrasvinigret**

Zutaten für 6 Personen

Allgäuer Käsesüppchen

- 3 Schalotten
- 3 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 150 ml Riesling Wein
- 750 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Mandelstifte
- 1 Bund Petersilie, flachblättrig
- 0.5 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 3 Sch. Toastbrot
- 250 g Emmentaler Käse
- 100 ml Sahne

Mango-Zuckerschotensalat

- 150 g Zuckerschoten
- 2 Mango, reif
- ½ rote Chileschote
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g Ingwer
- ½ Bund Koriander



Möhren-Kokusmouse

- 400 g Möhren
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Kokosmilch
- 1 Limette
- 4 Bl Gelatine
- 1 EL Milch
- 200 ml Schlagsahne

Rindercarpaccio

- 150 g Rinderfilet
- 2 St Zitronengras
- je 1 Orange und Zitrone
- 100 ml Olivenöl

Allgäuer Käsesüppchen: Schalotten fein hacken und in Butter anschwitzen. Mehl zugeben und gut verrühren, mit Riesling und Gemüsebrühe ablöschen und 10 Min. leicht einkochen lassen. Pesto wird aus angerösteten und gehackten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer angerührt. Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten. Emmentaler reiben und in die Suppe mixen, mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Schalen verteilen, mit Pesto beträufeln und Brotcroutons bestreuen.

Mango-Zuckerschotensalat: Zuckerschoten schräg in Stücke schneiden, in kochendem Wasser 2 Min. blanchieren und kalt abschrecken. Chileschote in kleine Würfel schneiden und mit Essig, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren. Knoblauch in kleine Würfel schneiden, Ingwer fein reiben, den Koriander fein hacken und alles unter die Vinaigrette rühren. Mango schälen und Fruchtfleisch in Streifen schneiden und zusammen mit den Zuckerschoten mit der Vinaigrette verrühren und einige Minuten einziehen lassen.

Möhren-Kokusmouse: Möhren klein schneiden und in der Brühe Weichgaren. Möhren in ein Sieb abgießen und mit dem Mixstab pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Möhrenpüree mit Kokosmilch, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser anquellen ausdrücken, in erwärmter Milch auflösen und unter die Möhrenmasse rühren. Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Möhrenmouse in flacher Form verteilen, glatt streichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen

Rindercarpaccio: Olivenöl mit Orangenschalen und Zitronenschalen-Abrieb und Zitronengraß (über Nacht) aromatisieren. Rinderfilet in dünne Streifen schneiden, hauchdünn plattieren, mit Zitronensaft beträufeln, Salz und Pfeffer würzen und mit dem aromatisierten Öl bestreichen. Mit Hartkäse und Basilikumblätter dekorieren.

Hauptspeise: Schweinefilet im Zimtmantel auf Sherrysauce mit Kräutergnocchi und Brokkolimouse

Zutaten für 6 Personen

Schweinefilet im Zimtmantel

- 2 Schweinefilet
- 1 Pack Pflaumen, getrocknet
- 1 Pack Aprikosen, getrocknet
- 1 Pack Feigen, getrocknet
- 3 EL Zimt

Sherrysauce

- 3 Sch. Ochsenschwanz
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Bratfett
- 1 Zwiebel
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 50 ml Sherry

Brokkolimouse

- 1 Kopf Brokkoli
- 3 Kartoffeln, weichkochend
- 2 EL Butter
- 50 ml Sahne
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Kräutergnocchi

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 50 g Parmesan
- 300 g Ricotta
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 50 g Butter

Schweinefilet im Zimtmantel: Jeweils 5 Pflaumen, Aprikosen, Feigen werden in kleine Würfel geschnitten. Die Schweinefilets werden längs aufgeschnitten, aufgeklappt und zwischen Frischhaltefolie etwas plattiert. Innenseite des Filet mit Zimt kräftig würzen und die Dörrobstwürfel längs verteilen. Filet wird gerollt und mit Küchenschnurr gebunden. Filet von außen mit Zimt, Salz, und Pfefferwürzen, in der Pfanne anbraten und anschließend im Backofen bei 100 °C ca. 20-30 Minuten garen.

Sherrysauce: Ochsenschwanzscheiben im Backofen (Grill) goldbraun anrösten. Zwiebel klein schneiden, in Bratfett rösten, Puderzucker zugeben und karamellisieren, Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Ochsenschwanzscheiben, Suppengemüse (Karotten Sellerie, Lauch) zugeben und ca 1 Stunde köcheln lassen. Danach Sosse absieben, Volumen auf die Hälfte reduzieren, vor dem Servieren mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkolimouse: Brokkoli und Kartoffeln im Salzwasser weichkochen. Gemüse absieben, Butter und Sahne zugeben und mit dem Mixstab fein pürieren. Brokkoli mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kräutergnocchi: Petersilie und Kerbel fein hacken. Parmesan fein reiben. Ricotta mit Eier, Kräuter Parmesan, und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten und kräftig mit Salz und Pfefferwürzen. Teig teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche rollen (Ø ca. 1,5 cm). Ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in köchelndem Salzwasser etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Kurz vor dem Anrichten die Gnocchi in Butter kurz anbraten.

Dessert: Quittencreme, Schoko-Karamell-Häppchen und Pistatieneis

Zutaten für 6 Personen

Quittencreme

1200 g Quitten
 4 EL Quittengelee
 7 EL Zucker
 1 Vanillestange
 100 ml Weisswein
 300 ml Wasser
 100 ml Schlagsahne

Zimthippe

3 Eiweiss
 60 g Margarine
 75 g Mehl
 110 g Puderzucker
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 1 EL Sahne

Pistazieneis

1 Vanilleschote
 250 ml Milch
 250 ml Sahne
 100 g Zucker
 5 Eier



125 g Pistazienmasse
 1 EL Rum und Orangenlikör
 1 Prise Salz

Schoko-Karamell-Häppchen

150 g Mehl
 40 g Kokusraspeln
 90 g brauner Zucker
 125 g flüssige Butter
 130 g Zuckerrübensirup
 125 g flüssige Butter
 800 g süsse Kondensmilch
 200 g Zartbitterschokolade
 3 TL Pflanzenoel

Quittencreme: Wein und Wasser mit dem Vanillesamen aufkochen. Quitten in kleine Stücke schneiden. 800 g Quitten in der kochenden Flüssigkeit weichkochen (ca. 20 Min). Quittengelee und Zucker (4 EL) zugeben, Quitten pürieren, durch ein Sieb streichen, mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auskühlen lassen. Schlagsahne steif schlagen, unter die Quittencreme heben, in Gläser verteilen und kühl stellen. Vor dem anrichten Zucker (3 EL) karamellisieren, Butter und restliche Quittenstücke zugeben und ca. 5 Min weichkochen. Die karamellisierten Quittenstücke auf der Quittencreme verteilen.

Schoko-Karamell-Häppchen: Backofen auf 180 °C vorheizen. Rechteckige Backform 20x30 cm mit Backpapier auslegen. Mehl, Kokus, Zucker und Butter mit Mixer glatt rühren. Teig in der Form verteilen und 15-18 Min backen. Für die Füllung wird der Sirup, Butter und die Kondensmilch unter ständigem Rühren aufgekocht und eingedickt in der Zeit während der Boden gebacken wird. Die Karamellmilch wird heiß auf den Boden gegossen und weitere 20 Min gebacken. Nach dem Backen auskühlen lassen. Schokolade wird mit 3 TL über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und über den Blechkuchen verteilen. Erneut kühl stellen. Zum Servieren in Stücke (3x3 cm) schneiden.

Zimthippe: Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Margarine schaumig schlagen, Mehl, Zucker, Salz und Zimt vermengen und dazugeben. Eischnee unterheben und 2 Stunden kühl stellen. 1 EL Teig auf Backpapier längs verteilen und bei 220°C ca 6 Min goldbraun backen. Direkt nach dem Backen über ein Walholz biegen und auskühlen lassen.

Pistazieneis: Milch, Sahne, Vanillemark und die Hälfte des Zuckers aufkochen. 3 Eigelbe und 4 Eier mit der anderen Hälfte des Zuckers über dem Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Vanillemilch unter Rühren zugeben. Unter Rühren auf max 75°C erhitzen bis eine leichte Bindung der Flüssigkeit einsetzt. Creme durch ein Sieb gießen, Pistazienpaste einrühren und abkühlen lassen. Vanillecreme in der Eismaschine zu einem Cremigen Eis gefrieren



Gesamt

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

Bemerkungen

Das Karotten-Kokus-Mouse könnte würziger sein

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

Bemerkungen

Die Sherry Sauce ist eine Sensation

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

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	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

1-Dec-12

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 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen



Susi

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

Bemerkungen

Suppe sehr lecker

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

Bemerkungen

Fleisch sehr saftig,
Brokkolimouse etwas fade

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

Bemerkungen



Torsten

Menü-Wertung

1-Dec-12

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen