

Vorspeise: Avocado Cappuccino und Garnele auf Gurkenspaghetti und Tomatencoulis

Zutaten für 6 Personen

Avocado Cappuccino

- 500 g Cherrytomaten
- 1 Bund Petersilie (glattblättrig)
- ½ Bund Basilikum
- 2 Frühlingzwiebeln
- 6 EL Grapefruitsaft (frisch) plus Saft einer Limette
- ½ TL Zucker
- 6 EL kräftige Gemüsebouillion
- 3 reife Avocado
- 180 g griechischer Joghurt
- Salz, Pfeffer, Tabasco, Cayennepfeffer



Garnele auf Gurkenspaghetti und Tomatencoulis

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 4 EL Olivenöl | 2 EL Creme Fraiche |
| 2 EL Ahornsirup | 1 Msp Senf |
| 1 EL Knoblauchpaste | 200 g Tomaten |
| 2 Schalotten | 50 g Ketchup |
| 1 EL gehackter Estragon | 3 EL Tomatenmark |
| 6 grosse Garnelen | 3 EL Sherryessig |
| 1 grosse Salatgurke | 3 EL Balsamicoessig |
| 3 Dillzweige | 75 ml Olivenöl |
| 1 EL Mayonnaise | Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco |

Avocado Cappuccino: Tomaten in kleine Stücke schneiden. Petersilie und Basilikumblätter fein hacken und mit den Cherrytomaten mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingzwiebeln bis aus schöne Grün in feine Ringe schneiden. Grapefruit- und Limettensaft mit Zucker verrühren. Mit den Frühlingzwiebeln und der Gemüsebouillion in einen hohen Becher geben. Avocados halbieren, Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in den Becher geben. Alles mit Tabasco und Salz würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Kurz vor dem Servieren abwechselnd Avocado-creme und Tomaten in Gläser einschichten. Mit etwas Joghurt und Petersiele garnieren.

Garnelen: 4 EL Olivenöl, Ahornsirup und Knoblauchpaste verrühren, Schalotten fein hacken und mit den Kräutern dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Garnelen gießen. 1 Stunde durchziehen lassen.

Gurkenspaghetti: Gurke in Spaghetti schneiden, leicht salzen und abtropfen lassen. Dill fein hacken, mit Mayonnaise, Creme fraiche und Senf verrühren- Das Dressing unter die Gurkenspaghetti heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatencoulis: Tomaten enthäuten und entkernen, mit Ketchup, Tomatenmark, Essig und Öl pürieren, und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tabasco abschmecken

Vor dem Servieren die Garnelen in der Pfanne anbraten. Coulis, Gurkenspaghetti und Garnelen zusammen anrichten. Ein kleines Stück Laugenstange (getoastet) dazureichen.

Hauptspeise: Kalbsbraten in Senfköner- Kräuter-Hülle mit Zwiebel-Pilaw

Zutaten für 6 Personen

Kalbsbraten

- 1 kg Kalbsnierbraten
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Basilikum
- 4 EL schwarze und gelbe Senfkörner
- 1 Eiweiß
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Noilly Prat
- 200 ml Weißwein
- ½ Gemüsebouillionwürfel
- 150 g Creme fraiche
- 50 ml Vollrahm
- 1 EL Senf
- 1 Prise Zucker
- Salz Pfeffer

- 1 Bund junge Karotten
- Balsamico Crema



Zwiebel-Pilaw

- 300 g Parboiled-Langkornreis
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Mandelstifte
- 30 g Pinienkerne
- 1TL Zimt, gemahlen
- 100 g Rosinen
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Brief Safranpulver
- 600 ml Gemüsebouillion
- 1 Bund Petersilie grob

Kalbsbraten: Ofen auf 230 Grad vorheizen. Basilikum und Petersilie fein hacken. Die Senfkörner im Mörser zerdrücken. Kräuter und Senfkörner mischen. Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer rundherum würzen. Eiweiß schaumig schlagen und über den Kalbsbraten gießen. Diesen dann in der Kräutermischung wenden bis das Fleisch gut damit überzogen ist. In eine feuerfeste Form geben. Olivenöl rauchheiß erhitzen und das Fleisch damit beträufeln. Das Fleisch wird nun während 8 Minuten bei 230 °C angebraten. Dann die Temperatur auf 80 °C reduzieren, Ofentüre öffnen bis die Temperatur absinkt. Fleisch 1½ - 2 Std. garen. Noilly Prat, Weißwein, und Bouillion auf etwa 100 ml einkochen. Creme fraiche, Vollrahm, und Senf verrühren und beifügen. Sauce so lange weiterkochen bis sie cremig bindet und dann beiseite stellen. Am Ende der Garzeit die Ofentemperatur noch einmal auf 230 °C erhöhen und das Fleisch für 6-8 Minuten Temperatur annehmen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel-Pilaw: Das schöne Grün der Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Das Weiße grob hacken, mit etwas Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 min anbraten, dann Temperatur hoch stellen. Mandeln und Pinienkerne anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. Vom Feuer nehmen und Rosinen und Zimt untermischen. Reis in etwas Butter anrösten, mit Nelkenpulver und Pfeffer würzen. Safran in Gemüsebouillion auflösen. Den Bouillion zum Reis in Portionen zugeben bis der Bouillion aufgenommen wurde (10-15 min). Nun die Zwiebelmischung unterheben. Den Reis zugedeckt noch etwa 5-10 min nachziehen lassen. Petersilie hacken und locker unter den Reis heben. Im Servierring anrichten. Karottenstreifen in etwas karamellisiertem Zucker glasieren und zusammen mit Balsamico Crema dekorativ anrichten.

Dessert: Grapefruit Tripple

Zutaten für 6 Personen

Grapefruit-Joghurt-Süßholz Mousse

600 g Sahne
25 g Süßholzspäne (Reformhaus)
140 g Muscovado oder Rohrohrzucker
4 BL Gelatine
150 g Joghurt
2 rosa Grapefruit
375 ml Sanddornfruchtsoße (Alnatura)
1 Pkg Vanillezucker
150 g Zucker

Frischkäseterrine mit Grapefruitgelee

12 BL Gelatine
450 ml Pink Grapefruitsaft
250 g Frischkäse
70 g Zucker
1 TL Zitronenschale
300 g Sahne



Tartelettes mit Grapefruit-Curd

2 EL Mandeln gemahlen
175 g Mehl
1 EL Zucker
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
80 g Butter kalt
2 Eier
2 Eigelb
110 g Zucker
1 TL Zitronenschale
150 ml Grapefruitsaft frisch
2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Prise Backpulver

Grapefruit-Joghurt-Süßholz Mousse: 200 g Sahne mit Süßholz und braunem Zucker aufkochen und 20 Min ziehen lassen. Gelatine einweichen. Süßholzsahne durch ein feines Sieb gießen, nochmals erwärmen und Gelatine darin auflösen. Joghurt in Portionen unterrühren (etwas Joghurt für die Deko übrig lassen). Die Creme in 200 ml Gläser verteilen und über Nacht kalt stellen. Grapefruitfilets ohne Haut auslösen. Saft auffangen. Filets zerkleinern, und zusammen mit Saft und Vanillezucker mit der Sanddornsoße verrühren. Die Sanddornsoße wird auf der Creme verteilt und mit 1 TL Joghurt verziert. Als Deko karamellierte Zuckerfäden anbringen.

Frischkäseterrine mit Grapefruitgelee: Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden. 6 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. Grapefruitsaft erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt in die Terrinenform gießen und mindestens 60 Min kalt stellen. 6 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. Frischkäse mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in kleinem Topf unter Rühren auflösen. 2 EL Käsemasse zugeben und dann die Gelatine unter die übrige Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die Terrinenform auf das Gelee streichen und über Nacht gelieren lassen.

Tartelettes mit Grapefruit-Curd: Mandeln, Mehl, Zucker, Salz, kalte Butter mit 1-2 EL Wasser rasch verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. 60 Min kühl stellen. Danach Teig ausrollen und in gefettete kleine Tarteformen auskleiden und am Rand hochziehen. Den Teig am Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Ca 15 min bei 180 °C (160 °C Umluft) ausbacken. Eier mit Eigelb, Salz, Zucker, Zitronenschale und Grapefruitsaft über einem Wasserbad aufschlagen und dicklich werden lassen (ca 80 °C). Butter unterziehen und auf den Tarteböden verteilen. 3 Std kühl stellen. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei Zucker und Backpulver einrieseln lassen. Eiweissmasse auf die Törtchen spritzen und kurz unter dem Grill bräunen. Grapefruit filetieren und jeweils ein Filet zur Deko verteilen.



Gesamt

Menü-Wertung 15-Mar-14

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	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

15-Mar-14

Vorspeise

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

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Die Nelke macht den Reis sehr interessant!

Dessert

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

Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	9	★	★	★	★	★	★	★	★	
Pfiffigkeit	10	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Gesamt	9	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

15-Mar-14

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 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 10

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 10

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

15-Mar-14

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 10

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 10

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung 15-Mar-14

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

Bemerkungen

etwas fade

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	10	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Pfiffigkeit	10	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Gesamt	10	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen



Petra

Menü-Wertung

15-Mar-14

Vorspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	10
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Kombination sehr gut

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	10
Pfiffigkeit	8
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Fleisch genial, sehr zart

Dessert

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

Geschmack	8
Aussehen	10
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen



Jutta

Menü-Wertung 15-Mar-14

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

Bemerkungen

Schöne Zusammenstellung, schöne Frische

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

Bemerkungen

Sosse super, Fleisch superzart. Ich chumm jederzeit wieder.

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

Bemerkungen

Sanddom werde ich nie lieben! Ansonsten super