

Vorspeise: Terrine von gegrillten Gemüse mit Ziegenkäsecreme in Parmesanhippe

Zutaten für 6 Personen

Terrine

- 2 Stk rote Paprikaschoten
- 2 Stk gelbe Paprikaschoten
- 1 Stk Zucchini
- 1 Zehe Knoblauch
- 400 g Strauchtomaten
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Aceto Balsamico
- 4 Stk rote Zwiebeln
- 1 Tube Tomatenmark
- 5 Blatt Gelatine
- Olivenöl, Thymian, Rosmarinzweige

Ziegenkäsecreme

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Creme Double
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Basilikum gehackt
- 120 g Parmesan
- 10 g Speisestärke



Terrine Die Paprikas halbieren, entkernen und waschen. Eine Backblech mit Öl einfetten, die Schoten mit der Hautseite nach oben drauflegen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min. schmoren. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Die Zucchini und die Aubergine putzen, waschen, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und portionsweise in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ kann man das Gemüse auch über Holzkohle grillen. Die 5 Blatt Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein Würfeln. Eine der roten Paprikahälften zerkleinern und mit dem Knoblauch, den stückigen Tomaten, 2 EL Ketchup, 3 EL Olivenöl und 2 EL Aceto Balsamico erhitzen und fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Tomatensauce auflösen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer pikant abschmecken. Die roten Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. 2 EL Tomatenmark und 1EL Thymian unterrühren und dann mit Salz und Pfefferwürzen. Eine Terrinenform (1L Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden. Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebelragout abwechselnd einschichten und dabei jede Lage mit Tomatensauce bestreichen. Die Terrine zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

Ziegenkäsecreme: Den Ziegenfrischkäse, den Creme double und 1 EL Tomatenmark glatt rühren, die Creme mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kühl stellen.

Den Parmesan fein reiben und mit der Speisestärke mischen. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. 2 EL von der Käsemischung als Kreis mit ca. 12 cm Durchmesser dünn hinein streuen und schmelzen lassen. Die Parmesanhippe vorsichtig aus der Pfanne nehmen und zur Formung über eine umgedrehte Teetasse stülpen und erkalten lassen. Aus der Parmesanmischung weitere 5 Hippen zubereiten. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die Hippen spritzen. Die Parmesanhippen mit Basilikumblättchen garnieren.

Hauptspeise: Kalbsmedaillons mit Zwiebelschaum überbacken und gefüllten Kartoffeln

Zutaten für 6 Personen

Kalbsmedaillons

- 8 Kalbsmedaillons
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 150 g Sahne
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- 300 g junge Möhren
- 3 EL Butterschmalz
- 100 mL Orangensaft
- 100 mL Gemüsebrühe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Gefüllte Kartoffeln

- 600 g kleine festkochende Kartoffeln
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 5 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 10 Basilikumblätter
- 3 Eier
- 500 g Butterschmalz
- Semmelbrösel, Mehl



Kalbsmedaillons: Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. 1 EL Mehl darüber stäuben. 150 g Sahne angießen und die Sauce unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.

1 Ei trennen. Die Zwiebelpaste mit dem Eigelb im Mixer pürieren und kühl stellen. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Kalbsmedaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 3 EL Butter darin zerlassen. Die Möhrenscheiben hinzufügen und andünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Möhregemüse in eine Auflaufform geben und die Kalbsmedaillons draufsetzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit unter das Zwiebelpüree rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Zwiebelmasse heben. Das Ganze dann auf die Kalbsmedaillons verteilen. Das Fleisch mit den Möhren im Ofen auf mittlerer Schiene 12 bis 14 min goldbraun überbacken.

Gefüllte Kartoffeln: Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, und noch warm pellen und auskühlen lassen. Dann längs halbieren und die hälften mit einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen.

Die getrockneten Tomaten und die Basilikumblättchen fein hacken und dem Ziegenfrischkäse vermischen. 1 Eigelb verquirlen. In je eine Hälfte der Kartoffeln etwas von der Käsemischung geben. Den Kartoffelrand mit etwas Eigelb bestreichen und die zweite Hälfte draufsetzen und leicht andrücken.

Die Kartoffeln dann paniern. Erst in Mehl dann im Ei und zum Schluss in Semmelbrösel walzen.

Die panierten Kartoffeln dann in reichlich Butterschmalz ausbacken.

Dessert: Kürbiskernparfait mit Heidelbeerkompott

Zutaten für 6 Personen

Kürbiskernparfait

100 g Kürbiskerne
100g Zucker
3 Eigelb
60 g Puderzucker
2 EL Kürbiskernöl
400 g Schlagsahne

Heidelbeerkompott

400 g Heidelbeeren
60 g Zucker
150 mL schwarzer Johannisbeersaft
1 Zimtstange
 $\frac{1}{2}$ gemahlener Sternanis
1 Zitrone
Speisestärke



Kürbiskernparfait: Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften, dann herausnehmen. 100 g Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Die Kürbiskerne zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Das Ganze dann auf einem eingefetteten Blech auskühlen lassen.

3 Eigelb und 60 g Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen bis sie kalt ist und bindet. Den Kürbiskrokant mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer grob zerstoßen. Dann im Mixer fein mahlen und mit 2 EL Kürbiskernöl unter die Eimasse rühren. 400 g geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine Terrinenform geben und für 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Heidelbeerkompott: 60 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit dem Johannisbeersaft unter rühren ablöschen. 1 Zimtstange, gemahlene Sternanis sowie den Saft und 1 TL abgeriebene Schale von einer Zitrone unterrühren und die Sauce c. 5 min leicht köcheln lassen.

Falls die Sauce noch zu dünn ist, Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. 400 g Heidelbeeren unter die Sauce rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen. Das Kompott kurz vor Ende der Gefrierzeit des Parfait vorsichtig wieder erwärmen. Das Ganze dann auf Tellern anrichten.



Gesamt

Menü-Wertung

11-Apr-15

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	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	9
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

11-Apr-15

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 8

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

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 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

11-Apr-15

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	6
Pfiffigkeit	7
Gesamt	7

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

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	7
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

11-Apr-15

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	8
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

11-Apr-15

Vorspeise

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

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

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

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

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

Bemerkungen

Dessert

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

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

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

Bemerkungen



Christian

Menü-Wertung

11-Apr-15

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 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen



Tamara

Menü-Wertung

11-Apr-15

Vorspeise

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

Geschmack	7
Aussehen	5
Pfiffigkeit	8
Gesamt	7

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	9
Gesamt	8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

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

Bemerkungen

Vielleicht ist es mit einer Mangososse frühlingsmässig