

Vorspeise: Rotkohlsuppe mit krossen Schafskäsebällchen und Speck

Zutaten für 6 Personen

Rotkohlsuppe

- 250 g Rotkohl
- 50 g Zwiebeln
- 140 g Butter kalt
- 20 g Brauner Zucker
- 100 mL Rotwein trocken
- 800 mL Geflügelfond
- 50 g Preiselbeerkompott
- 2 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 1 Bund Schnittlauch

Schafskäsebällchen

- 250 g Schafskäse (Feta)
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Panko-Mehl (Asia Laden) oder Semmelbrösel
- 100 g Mehl
- 6 Sch Frühstücksspeck
- 1 L Erdnussöl zum Ausbacken
- Zucker, Salz, Pfeffer, Balsamico Essig



Rotkohlsuppe: Zwiebeln klein schneiden, in 60 g Butter andünsten und mit 20 g braunem Zucker glassieren. Geschnittenen Rotkohl zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Wein und Fond ablöschen, Preiselbeerkompott und Gewürze im Gewürzsieb zugeben und bei kleiner Hitze ca 1 Std. köcheln. Gewürze herausnehmen, mit einem Mixstab pürieren und anschliessend über ein Sieb passieren. Vor dem Servieren die restliche Butter in die Suppe mixen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico Essig abschmecken.

Schafskäsebällchen: Schnittlauch fein schneiden, 2 EL zum Garnieren beiseite legen. Toast entrinden und in feine würfel schneiden. Käse auch in feine Würfelchen schneiden und mit Toast, Eigelb, und Schnittlauch vermengen und mit Pfeffer würzen. Masse ca. 15 Minutenquellen lassen und dann 12 Bällchen (2-3 cm) formen. Übriges Ei verquirlen. Bällchen erst in Mehl, dann Ei, zuletzt in Panko wenden. Anschliessend noch einmal in Ei und Panko wenden. Öl erhitzen (180 °C) und Bällchen darin kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frühstücksspeck in der Pfanne kross anbraten und zusammen mit den Ballchen und Schnittlauch als Zugabe zur Suppe anrichten

Hauptspeise: Scharfe Hackbällchen mit Blumenkohlwaffeln und Kürbis-Lauch-Cannelloni

Zutaten für 6 Personen

Hackbällchen

800 g Rinderhackfleisch
125 g Schafskäse
2 Sch Toastbrot
2 Zehe Knoblauch
3 Stk. Paprika rot
100 g Zwiebeln
40 mL Olivenöl
300 mL Gemüsefond
100 g Parmesankäse gerieben
2 rote Chilischote
1 Ei
Balsamico Essig weiss
Geräuchertes Paprika Pulver (Pimenton dulce)
Zucker, Salz

Blumenkohlwaffeln

400 g Blumenkohl
3 Eier
100 g Butter
200 g Mehl
2 TL Backpulver
60 g Schinkenwürfel
1 Bund Schnittlauch

Hackbällchen: Zwiebeln, 1 Knoblauch, Chilischote und Paprika kleinschnieden und in Olivenöl andünsten. Mit Fond ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Paprikagemüse pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Balsamico-Essig, Pimenton, Zucker und Salz abschmecken. Schafskäse fein zerbröckeln, Toast von Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Chilischote klein schneiden und mit Rinderhack, Toastbrotwürfel, 1 Ei vermengen. Zur Hackmasse je nach Konsistenz geriebenen Parmesankäse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und 12 Bällchen formen. Hackbällchen werden mit Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze gar gebraten.

Cannelloni: Zwiebeln fein schneiden, Kürbis grob würfeln und Lauch klein schneiden. Zwiebeln in 2 EL Butter anbraten, Kürbiswürfel und 5 EL Wasser zugeben, mit Salz würzen und 10 Minuten köcheln. Danach den Lauch zugeben und weiter köcheln bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Anschliessend zerbröselte Amaretti und 2 EL Parmesankäse unterziehen und mit Anis, Muskatnuss, Salz, und Pfeffer abschmecken. Lasagneplatten in Salzwasser weich kochen. Anschliessend die Kürbismasse auf die Lasagneplatten geben, einrollen und mit der Naht nach unten auf eine gebutterte Auflaufform legen. Cannelloni mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 200 °C goldbraun backen.

Blumenkohlwaffeln: Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser weich kochen, abgiessen und abkühlen lassen. 200 g Blumenkohl mit 3 Eiern und mit Stabmixer fein pürieren. Restlicher Blumenkohl mit dem Messer fein hacken. Mehl mit Backpulver mischen, Schnittlauch fein schneiden, 100 g weiche Butter zugeben und mit dem Blumenkohlpüree zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gehackter Blumenkohl und Schinkenwürfel zugeben und den Teig mit Salz und Muskatnuss würzen. Teig im Waffeleisen ausbacken (3-4 Minuten).



Cannelloni

650 g Hokkaidokürbis
1 kl Zwiebel
200 g Lauch
75 g Butter
20 Lasagneplatten
80 g Parmesankäse gerieben
10 Amaretti
Anispulver, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Dessert: Birnen-Vanille- Parfait mit Pistazien-Schokoladen Sauce

Zutaten für 6 Personen

Birnenparfait

- 1 Birne (Williams)
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 2 Vanilleschoten
- 100 g Puderzucker
- 200 mL Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 1 cl Birnenschnaps (Williams)

Pistazien-Schokoladen Sauce

- 75 g Pistatazien
- 50 g weisse Kuvertüre
- 150 mL Sahne
- 150 mL Milch
- 2 EL Zucker
- 2 EL Mandellikör

Deko

- 1 Birne (Williams)
- 100 g Himbeeren
- 2 Feigen



Birnenparfait: Birne schälen, kerngehäuse ausschneiden und fein würfeln. 2 EL Zucker in der Pfanne karamelisieren und Birnenwürfel zugeben, weichkochen etwas Birnenschnaps zugeben und pürieren. Vanillemark mit 3 Eieren, 2 Eigelb, 100 g Puderzucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen (ca. 80°C). Birnenpüree zugeben und auf kaltem Wasser kaltrühren. 200 mL Schlagsahne aufschlagen und unter die kalte Eiermasse heben. Masse in eine Form geben und 4 Stunden tiefkühlen.

Pistazien-Schokoladen Sauce: Pistazien mahlen, 150 mL Milch und 150 mL Sahne mit 2 Eigelb und 2 EL Zucker auf dem Wasserbad aufschlagen (ca. 80 °C). Kuvertüre hacken und in der warmen Masse schmelzen. Pistzien und Mandellikör zugeben und mit dem Pürierstab fein mixen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Deko: Birne schälen, kerngehäuse ausschneiden und fein würfeln und mit etwas Zucker und Birnenschnaps einziehen lassen ca. 2 Stunden. Feigen in Spalten schneiden und zusammen mit den Himbeeren auf den Tellen anrichten.



Gesamt

Menü-Wertung

3-Oct-15

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

3-Oct-15

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

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

3-Oct-15

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

Bemerkungen

Sehr Lecker

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

3-Oct-15

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	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



Stephan

Menü-Wertung

3-Oct-15

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

Bemerkungen

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

Bemerkungen



Alois

Menü-Wertung

3-Oct-15

Vorspeise

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

Geschmack 10

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

Aussehen 10

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 10

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 10

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 10

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 10

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

Aussehen 10

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 10

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

Bemerkungen



Susan

Menü-Wertung

3-Oct-15

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

Bemerkungen

super lecker

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

Bemerkungen

super lecker

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

Bemerkungen

auch super lecker