

### Vorspeise: Krabbencocktailtorte mit Tomaten-Gurkensalat

#### Zutaten für 6 Personen

350 g Krabben

8 grosse Garnelen

3 Eier 200 mL Milch 150 q Mehl Zitrone 1 2 Joghurt 6 BL Gelatine Salatgurke 1/2 4 Tomaten 1 Bund Dill



**Krabbencocktailtorte** Aus den Eiern der Milch und dem Mehl einen Pfannenkuchenteig zusammen rühren. Dazu etwas Zitronensaft, die Zitronenschale, eine Prise Salz und 2 Esslöffel Dill geben. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Öl Pfannenkuchen braten.

Die Krabben mit dem Joghurt, Dill und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blattgelatine in Wasser einweichen und anschließend in einem Topf schmelzen. Dann langsam unter die Krabben-Joghurt Masse rühren.

Aus den Pfannenkuchen Kreise so groß wie die Vorspeisenringe ausstechen.

Wenn die Masse anfängt fest zu werden, dann diese mit den Pfannenkuchenkreise in die Ringe schichten. Der Anfang und der Schluß soll Pfannenkuchen sein. Das ganze dann für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. 1: ??

Gurkensalat: Die Gurken und die Tomaten klein schneiden und mit einer Vinigrett aus ÖL-Essig und Senf anmachen.



### Hauptspeise: Gefüllter Kaninchenrücken mit frittierten Reisbällchen

#### Zutaten für 6 Personen

#### Kaninchenrücken

3 ausgelöste Kaninchenrücken

250 g Kaninchenleber 1 Bund Schnittlauch 1 Bund Petersilie

Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl

#### Reisbällchen

2 Stk Möhren 150 g Erbsen 1 Schmand 1 Ei

Geriebener Käse (Parmesan)



**Kaninchenrücken:** Die Leber ganz klein schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Petersilie klein hacken und zu der Leber geben. Die Masse mit etwas Semmelbrösel vermengen.

Die ausgelösten Kaninchenrücken platt drücken und mit der Lebermasse bestreichen. Dann das ganze wie Rouladen zusammenrollen.. Die Kaninchenrolladen in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und für ca. 45 min. bei ca. 120° im Offen garen.

Kaninchenrücken in kleine Stücke schneiden und zusammen mit jeweils zwei Reisbällchen auf einem Teller anrichten.

**Reisbällchen**: Den Reis kochen, dann den geriebenen Parmesan oder geriebener Käse unter den noch heißen Reis rühren, bis der Reis schön klebrig ist. Dann ca. zwei Esslöffel Reis auf einem Stück Frischhaltefolie streichen.

Zuvor die Möhren klein schneiden. Die Möhren und die Erbsen dann bissfest kochen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Curry zu den Möhren und den Erbsen geben.

Einen Teelöffel von der Gemüsemasse auf den Reis geben. Das ganze dann zu einem Ball formen.

Aus dem Reis und dem Gemüse 8 Bälle formen. Die Reisbällchen dann wie Schnitzel panieren.

Erst in Mehl dann in Ei und zum Schluss in Semmelbrösel walzen.

Die Reisbällchen in heißem Öl frittieren.



### Dessert: Quarkauflauf mit exotischen Früchten

#### Zutaten für 6 Personen

#### Quarkauflauf

4 Eier

50 g Puderzucker

1 Zitrone (geriebene Schale)

1 Vanilleschote250 g Magerquark40 g Zucker1 TL Butter

80 g Pecannüsse (gehackt)

Verschiedene exotische Früchte (Nashi, Mango, Physalis)



#### Mangosauce

1 Mango Sternanis, Nelken, Zimtstange, Orangenschale, Zucker 50 g

Dazu passt eine Mangosauce.

**Quarkauflauf**: Die Eigelb mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale und das Vanillemark dazugeben. Den Quark in einem sauberen Tuch ausdrücken und unterrühren.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte de Eischnees unter die Quarkmasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten. Die Nüsse in er beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten und in die Form streuen.

Die Quarkmasse auf die Nüsse geben. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und die Quarkmasse damit belegen. Das ganze etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

**Mangosauce**: Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen lassen. Sternanis, Nelken, Zimtstange und Orangenschale dazugeben und die Flüssigkeit offen zur Hälfte einkochen, anschließend durch ein feines Sieb gießen.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Zuckersirup im Mixer fein pürieren.





## Gesamt

Menü-Wertung				(	9-	Au	ıg-					
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	9	*	*	⋆	⋆	*	⋆	*	⋆	*		
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	·
		***************************************										
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		·





## Jemima

Menü-We	ertung			9	9-	Au	ıg-	14	4			
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bernerkungen
Geschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Pfiffigkeit	9	*	⋆	⋆	⋆	*	⋆	*	⋆	⋆		
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
		***************************************	************	***************************************								
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		die Reisbällchen sind super
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
		<b>/</b>			************		***************************************		***************************************	••••••		
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bernerkungen
<b>G</b> eschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Pfiffigkeit	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			





# Angelika

Menü-We	rtung			9	9-	Au	ıg-	14	1			
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bernerkungen
Geschmack	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		leckere Kreation
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	9	*	⋆	*	⋆	*	⋆	*	⋆	⋆		
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		***************************************
		¢	·····	***************************************		······		**********	······	······		
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	⋆	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	7	*	*	*	*	*	*	*				
Pfiffigkeit	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			





## **Thomas**

Menü-We	ertung			•	9-	Αu	ıg-	14	4			
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack .	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	8	*	⋆	⋆	⋆	*	⋆	*	⋆			
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		\
		***************************************										
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Pfiffigkeit	7	*	*	*	*	*	*	*				
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \





# Stephan

Menü-We	ertung			•	9-	Au	ıg-	14	4			
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Aussehen	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Pfiffigkeit	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Gesamt	9	*	*	*	*	*	*	*	*	*		\
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	⋆	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Pfiffigkeit	7	*	*	*	*	*	*	*				
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			





# Elke

Menü-Wertung				•	9-	Au	ıg-					
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
<b>G</b> eschmack	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
Aussehen	8	*	*	*	*	*	*	*	⋆			
Pfiffigkeit	8	*	*	*	*	⋆	⋆	⋆	*			
Gesamt	8	*	*	*	*	*	*	*	*			
		***************************************										,
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		,,,,,,,,,,,,										,
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	





### Uwe

Menü-We			•	9-	Au							
Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	\
		***************************************										
Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bernerkungen
			· · · ·	· · ·	·	·	·	·	· · · ·	· · · ·	· · · ·	
<i>G</i> eschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	⋆	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
		***************************************										
Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Bemerkungen
Geschmack	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Aussehen	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Pfiffigkeit	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Gesamt	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	