

Vorspeise: Fischfrikadelle mit Wirsing auf rote Beete Carpaccio mit Meerrettichschaum

Zutaten für 6 Personen

Fischfrikadelle

150 g Lachsfilet
300 g Steinbeißer (kann auch ein anderer weißer Fisch sein)
1 Bund Dill
1 Eigelb
1 TL Senf
1 Saft einer Zitrone
100 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer

Wirsinggemüse

1 Kopf Wirsing, mittelgross
1 Stk Meerrettich
4 EL Olivenöl
100 ml Sahne
1 Stk Rote Peperoni
1 Zehe Knoblauch
100 ml Sherry
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer



Rote Beete Carpaccio

3 Stk Rote Beete gekocht
200 ml Orangen, Champagner Essig, alternativ Sherry Essig
1 Orange (Abrieb and Saft)
Salz, Pfeffer

Rote Beete Carpaccio: Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und in Orangen, Champagner Essig mit Orangenabrieb und Saft einlegen. Soviel Flüssigkeit zugeben dass alle Scheiben bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Beete Carpaccio sollte 1 Tag marinieren.

Wirsinggemüse: Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Rote Peperoni und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Wirsing zugeben und ebenfalls ca 5 min. anbraten, mit 100 ml Sahne ablöschen, Meerrettich reiben und zugeben.

Meerrettichschaum: 100 ml Sahne mit 100 ml Sherry mischen, erwärmen, geriebenen Meerrettich zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Fischfrikadelle: Lachs in kleine Stücke schneiden. Steinbeisser klein schneiden und im Küchenmixer zur Farce verarbeiten. Beide Fische zusammen mit einem Eigelb, Senf, Dill, Zitronensaft, Parmesan zu einer Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Frikadellen formen. In der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten.

Hauptspeise: Saltinbocca mit Spargelsuffle und Salsa Verde

Zutaten für 6 Personen

Spargelsuffle

250 g Spargel, grün
80 g Butter
3 EL Semmelbrösel
60 g Mehl
300 ml Milch
4 Eier
100 g Parmesan
Cayennepfeffer, Salz

Salsa Verde

1 Zehe Knoblauch, groß
1 Schote Chili, grün, klein
400 g Salatgurke
1 Bund Petersilie, wahlweise Koriandergrün
1,5 EL Salz
1 TL Pfeffer, frisch gemahlen (schwarz)
6 EL Limettensaft
100 ml Olivenöl
Sesamsamen, hell



Saltinbocca

24 Blättchen Salbei
6 Kalbsschnitzel, dünn
4 EL Sonnenblumenöl
12 Scheiben Parmaschinken
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
Pfeffer Salz

Spargelsuffle: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden. Souffléförmchen mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Die Milch unter Rühren aufkochen. Die Mehlbutter in kleinen Stücken in die Milch rühren, bis die Masse glatt ist. Die Eier trennen, Eigelbe und 80 g vom Parmesan, Cayennepfeffer und Salz unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eimasse heben. Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Auf der zweiten Schiene von unten in den heißen Ofen stellen und Soufflés 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Salsa Verde: Die Knoblauchzehe klein schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke schälen und klein schneiden. Petersilie oder Koriandergrün abzupfen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Salz, Pfeffer und Limettensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mittelfein pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit hellen Sesamsamen bestreuen.

Saltinbocca: Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie packen und mit dem Fleischklopfer schön dünn klopfen. Auf jede Kalbfleischscheibe zwei Scheibe Schinken legen, Salbeiblättchen auf dem Schinken verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel bei starker Hitze von jeder Seite eine Minute braten. Den Knoblauch mit braten, Butter dazugeben und aufschäumen, das Fleisch zwei Minuten weiter braten und die Schnitzel dabei mit der Butter übergießen. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch rausfischen. Die restlichen Salbeiblätter dazugeben und kurz in der Butter braten, salzen und zu den Schnitzeln servieren.

Dessert: Gebratener Gewürzkuchen mit Mango-Chilli-Sorbet und Absinthsabayon

Zutaten für 6 Personen

Gewürzkuchen

0,5	Orange, unbehandelt
0,5	Zitrone
240 g	Zucker
4	Eier
1	Schote Vanille
0,5	TL Zimt, gemahlen
0,5	TL Fenchelkörner, gemahlen
100 g	Butter, sehr weich
150 g	Oliveöl, mild
50 ml	Milch
220 g	Mehl
25 g	Kakaopulver
4 g	Backpulver

Tränke und Fertigstellung:

100 ml	Wasser
2 EL	Chai
100 ml	Milch
	Zucker, braun
	Butter, braun



Mango-Chilli-Sorbet

0,5 - 1	Zitrone
150 ml	Wasser
80 g	Zucker
3 Stk	Mangos, reif, weich
1 TL	Chiliflocken, mild
	Puderzucker

Absinthsabayon

50 g	Zucker
3	Eigelb
50 ml	Absinthlikör
50 ml	Vermuth
250 g	Himbeeren (tiefgefroren)
10	Minzblätter

Gewürzkuchen: Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zucker, Eier, Orangenabrieb, Vanillemark, Zimt und Fenchel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Nach und nach die Butter hineinrühren. Mit einem Stabmixer das Olivenöl mit Milch und Zitronensaft durchrühren und mit dem Schneebesen unter die Schaummasse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen versieben und unter die Schaummasse heben. Drei Zentimeter hoch in ein gebuttertes und bemehltes Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen.

Tränke und Fertigstellung: Das Wasser aufkochen, den Tee hinein geben, vom Herd nehmen, fünf bis sieben Minuten ziehen lassen, die Milch hinzufügen und durch ein Sieb gießen. Den Kuchen in Stücke schneiden, in Chai-latte tränken, in einem Gemisch aus Zucker und braunem Zucker wälzen und in einer Pfanne rundherum braten.

Mango-Chilli-Sorbet: Den Saft der Zitrone auspressen. Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mangofleisch vom Kern schneiden und mit einem kleinen scharfen Messer schälen. Das Fleisch klein schneiden, mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker abschmecken und die Chiliflocken hinein streuen. Das Mangomark in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Mangosorbet in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Absinthsabayon: Himbeeren auftauen, kurz aufkochen Minzblätter zugeben, abkühlen lassen und absieben. Zucker mit Eigelb, Vermuth, Absinthlikör über Wasserbad aufschlagen und bis zum Abbinden des Eigelb (ca. 80°C) erwärmen. Ca. 20 ml in einem kleine Glas anrichten und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Himbeermark überschichten.

**Gesamt****Menü-Wertung****6-Apr-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 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

6-Apr-12

Vorspeise

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

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

schön angerichtet. Die Rote Beete sind sehr aromatisch fein

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 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

6-Apr-12

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 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Nicole

Menü-Wertung

6-Apr-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 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Timo

Menü-Wertung

6-Apr-12

Vorspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

6-Apr-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 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

6-Apr-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 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen