

Vorspeise: Erbsen-Minze-Suppe und Raviolo Acquarello

Zutaten für 4 Personen

Erbsen-Minze-Suppe

200 g Erbsen
10 frische Minzeblätter
500 ml Geflügelbrühe
50 ml Sahne
30 g Butter

Raviolo Acquarello

400 g Mehl
100 g Hartweizenmehl
7 Eigelb
2 Eier
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Füllung

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
Thymian, Rosmarianm, Olivenöl

Pesto

1 Topf Basilikum
30 g geriebener Pamesan
15 g geröstete Pinienkerne
60 ml Olivenöl

Erbsen-Minze-Suppe: Die Erbsen und die Minzeblätter in die Brühe geben und 8 min wallend kochen lassen. Die Flüssigkeit mit einem Mixstab fein pürieren. Die Sahne und die Butter einrühren, dabei nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Mischung auf die Arbeitsfläche geben, anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. In die Vertiefung die Eigelbe, die Eier und das Öl geben und das Mehl mit der Hand einarbeiten. Das ganze gründlich verkneten, bis ein fester elastischer Teig entstanden ist. Den Nudelteig in Frischhaltefolie einschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Ravioli: Das Gemüse in feine Würfel schneiden. Portionsweise zusammen mit den Kräutern in Olivenöl anschwitzen und abschmecken. Den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Aus den Platten 5 cm x 15 cm große Rechtecke schneiden. Die eine Hälfte der Rechtecke mit verquirltem Ei bestreichen und je zwei Teelöffel von der Füllung daraufsetzen. Die andere Hälfte darüberklappen und rund um die Füllung fest andrücken. In reichlich siedendem Salzwasser etwa 2 min kochen. Alle Zutaten für das Pesto mit einem Pürierstab mixen. Für die Paprikacreme die Paprikaschote schälen, entkernen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen, ohne dass die Farbe annehmen. Kräuter und Knoblauch dazugeben, würzen und mit dem Fond aufgießen. So lange kochen lassen, bis die Paprikaschoten weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Pürierstab mixen. Für das Auberginenpüree die Aubergine schälen, würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. In reichlich Olivenöl anbraten, ohne dass die Farbe annehmen. Thymian und Knoblauch dazugeben und kurz mit anschwitzen, danach alles mixen.



Paprikacreme

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
100 ml Geflügelbrühe
Olivenöl, Rosmarian, Thymian,
Knoblauch

Auberginenpüree

1 Aubergine
1 Zitrone
Olivenöl, Knoblauch, Thymian

Hauptspeise: Kaninchen-Tournedos mit Polenta, Rotweinschalotten und Thymiansauce

Zutaten für 4 Personen

Kaninchen-Tournedos

- 4 Kaninchenrücken
- 100 g frischer Blattspinat
- 2 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Polenta

- 500 ml Milch
- 200 g Polentagrieß
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan

Thymiansauce

- 1 Schalotte gewürfelt
- ½ Bund frischer Thymian
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 50 g kalte Butter



Rotweinschalotten

- 12 Schalotten
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 50 ml roter Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Aceto balsamico

Kaninchen-Tournedos: Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat waschen und in Salzwasser blanchieren, abschmecken und gut ausdrücken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kaninchenrückenfilets mit Spinatblättern umhüllen. Dann die Filets erst fest in Parmaschinken wickeln und anschließend in Alufolie einschlagen. Die Filets im vorgeheizten Ofen 8 min garen. Vorsichtig die Alufolie entfernen und die Filets in heißem Öl knusprig braten.

Polenta: Für die Polenta die Milch mit Thymian und Knoblauch in einem Topf zum kochen bringen. Den Polentagrieß langsam einrühren und unter kräftigen rühren 10 min garen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss mit Butter und Parmesan glatt rühren.

Rotweinschalotten: Die Schalotten schälen und in Salzwasser blanchieren. Den Zucker mit der Butter in einer Pfanne karamellisieren. Die Schalotten zugeben und unter Wenden kurz dünsten. Mit Port- und Rotwein ablöschen. Das Lorbeerblatt zugeben und den Sud fast vollständig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken.

Rotweinschalotten: Für die Sauce Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel anschwitzen. Den Thymian grob zerkleinern und einrühren. Mit Weißwein ablöschen und die Sahne zugießen. Den Inhalt der Pfanne im Mixer pürieren. Die Sauce mit der Butter aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dessert: Himbeerküchlein mit Joghurtsauce

Zutaten für 4 Personen

Himbeerküchlein

200 g Quark
2 Eigelb
180 g Eiweiß
60 g Zucker
16 Himbeeren
Puderzucker, Himbeergeist,
Butter und Zucker für die Formen

Himbeersauce

50 g Zucker
500 g Himbeeren
20 ml Himbeergeist
Zitronensaft

Joghurtsauce

100 g Joghurt
30 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft



Himbeerküchlein: Für die Küchlein vier kleine Tarteformen mit Butter ausfetten, mit Zucker ausstreuen und kalt stellen. Den Quark mit dem Eigelb verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Quark-Masse heben. Die Himbeeren mit Puderzucker und Himbeergeist marinieren. Die Küchleinmasse in die Tarteformen füllen und glatt streichen. Je vier Himbeeren hineingeben und die Küchlein bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 min backen.

Himbeersauce: Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Himbeeren dazugeben und mit Himbeergeist ablöschen. Das Wasser und den Zitronensaft hinzufügen und ca. 2 min kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Joghurtsauc: Für die Joghurtsauce den Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren.

??



Gesamt

Menü-Wertung

6-Apr-13

[illegible]

Bemerkungen	

[illegible]

Bemerkungen

[illegible]

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 5

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Ravioli könnten kleiner sein

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 6

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

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 8

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 8

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

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 10

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Schönes Farbenspiel.
Geschmacklich zu wenig
pregnant

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 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen



Christian

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 5

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Hauptspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Kaninchen war sehr zart und
lecker

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen



Tamara

Menü-Wertung

6-Apr-13

Vorspeise

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

Geschmack 5

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Portion könnte kleiner sein

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 10

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Kaninchen war perfekt. Polenta war nicht mein Ding. Dafür, dass ich Scharlotten nicht mag hat es mir geschmeckt

Dessert

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

Geschmack 9

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen