

Vorspeise: Linsenschaumsüppchen mit Pochiertem Schweinefilet und Spinatpastete

Zutaten für 6 Personen

Linsenschaumsüppchen

150g braune Linsen
300 g Schweinefilet
1 l Rinderbrühe
100 g grob gewürfelter Lauch
1 Lorbeerblatt
1 halbierte Tomate
1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Karotte
2 Gewürznelken
3 Wachholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
2 EL Butter
2 EL Speckwürfel
3 EL Zwiebelwürfel
3 EL Selleriewürfel
3 EL Karottenwürfel
3 EL Lauchwürfel
4 EL Balsamessig
2 EL Creme fraiche
schwarzer Pfeffer, Salz



Topik 2

500g frische Blattspinat
 $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Olivenöl
1 Bund Dill
100 g Schafskäse
Schwarzer Pfeffer
Salz
1 Ei
 $\frac{1}{4}$ l Milch
40 g Butter
Yufka-Teigblätter

Linsenschaumsüppchen: Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Filet am dünnen Ende umklappen, mit Küchengarn so zusammenbinden, so dass es eine gleichmäßige Dicke hat. Rinderbrühe, Lauch, Lorbeerblatt, Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Gewürznelken, Wachholderbeeren, Pfefferkörner aufkochen lassen. Das Schweinefilet dazugeben und unter dem Siedepunkt in 20 - 25 min bei offenem Deckel garziehen lassen. Das Schweinefilet aus dem Fond nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Speck- und Gemüsewürfel darin andünsten. Die eingeweichten Linsen abtropfen lassen, dazugeben und etwa 3 Minute mitdünsten. Mit Balsamessig ablöschen und diesen verdunsten lassen. 4 Esslöffel des Linsengemüse herausnehmen und beiseite stellen. Das restliche Linsengemüse mit 600 ml von der Brühe auffüllen und aufkochen. Die Creme fraiche unterrühren. Die Suppe in einem Mixer sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Suppentellern anrichten, das Linsengemüse und eine Schweinefiletscheibe zugeben.

Spinatpastete: Spinat waschen, Wurzelansätze und harte Stiele abschneiden. Frühlingszwiebeln von harten Röhren und Wurzeln befreien und in Stücke schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den tropfnassen Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Spinat kurz abkühlen lassen, auf einem Brett fein hacken. Den Käse fein zerkrümeln und mit dem Dill unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei verquirlen und unterziehen. Die Yufka-Blätter aus der Folie nehmen, auseinanderfalten, mit Wasser fein besprühen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Form mit 1 El Öl einpinseln. Butter mit Milch in einem Topf erwärmen. Das erste Yufka-Blatt in die Form legen, Ränder überhängen lassen. Das Teigblatt mit Butter-Milch-Mischung großzügig einpinseln. Das zweite Blatt halbieren. Die Hälften kreuz und quer übereinander auf den Boden der Form legen, dabei jeweils großzügig einpinseln. Ränder überhängen lassen. Spinat in die Form geben, gut andrücken. Ein weiteres Blatt halbieren, den Spinat damit abdecken, jede Lage einpinseln. Die Ränder über die Pastete klappen, mit der restlichen Butter-Milch Mischung einpinseln. Im Ofen 35 - 40 min goldgelb backen.

Hauptspeise: Wildfrikadellen mit mediterranen Kartoffelpüree und Kürbisgemüse

Zutaten für 6 Personen

500g Wildkackfleisch
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL gewürfelter Speck
Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
1 Ei
Semmelbrösel
600 g Kartoffel
40 g Butter
1 Becher Sahne
2 EL gewürfelte Schalotten
2 EL gewürfelte Oliven
2 EL klein geschnittene getrocknete Tomaten
1 Kürbis
Schwarzer Pfeffer, Salz



Wildfrikadellen: Das Ei die Gewürze, die Kräuter, den Speck und die Semelbrösel mit dem Hackfleisch vermengen und daraus 8 gleichmäßig große Frikadellen formen. Die Frikadellen in eine Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten goldgelb braten (nicht zu lange, sonst werden sie trocken).

Kürbisgemüse: Den Kürbis schälen das Kerngehäuse auskratzen und in gleichgroße Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel in etwas Wasser gar kochen, das Wasser abgießen und dann in etwas Butter und Zucker glasig anschwitzen.

Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen in Stücke schneiden und gar kochen. Die weichen Kartoffeln abgießen und mit der Sahne und Butter zu Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Schalottenwürfel, die Olivenwürfel und die klein geschnittenen getrockneten Tomaten in etwas Olivenöl anschwitzen. Das Kartoffelpüree auf einen Teller anrichten, die angeschwitzten Schalotten- Oliven- und Tomatenwürfel auf das Püree geben eine Frikadelle und etwas von dem Kürbisgemüse mit anrichten.

??

Dessert: Kaiserschmarrn mit Gewürzbirne

Zutaten für 6 Personen

500 ml trocknen Weißwein
150 g Zucker
je $\frac{1}{2}$ unbehandelten Orange und Zitrone (abgeriebene Schale)
 $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1 Zimtstange
4 Sternanis
10 Gewürznelken
1 Vanilleschote
5 Birnen
2 EL flüssige Butter
1 Prise Salz
100 ml Milch
4 Eier
60 g Mehl
40 g kleingehackte Walnusskerne
30 g Zucker
3 EL Rosinen
 $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
3 EL Rum
 $\frac{1}{4}$ unbehandelten Zitrone (abgeriebene Schale)
Puderzucker



Alle ersten Zutaten mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Schnitze schneiden und in die kochende Flüssigkeit geben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Alles heiß in ein Glas geben und an einem kühlen Ort 3 Tage ziehen lassen.

Butter, Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz gut miteinander verrühren. Dann die Eier dazugeben und alles noch mal glatt rühren. Die Walnüsse dazugeben. Den Teig etwa 15 min quellen lassen.

Die Rosinen mit dem Rum in einem Topf aufkochen, abkühlen lassen und unter den Teig rühren

Die Butter in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Den Teig hineingeben, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und den Teig stocken lassen. Ihn dann mit einem Pfannenwender umdrehen und von der anderen Seite backen. Anschließend mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen

Den Kaiserschmarrn mit den Gewürzbirnen auf 4 Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisse dekorieren.



26-Oct-13

[illegible]

Bemerkungen

[illegible]

Bemerkungen

[illegible]

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 6

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 4

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

Gesamt 6

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

Bemerkungen

Sehr feine Linsensuppe. Der Spinatauflauf ist zu fade

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 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 6

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

Aussehen 6

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

Pfiffigkeit 6

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

Gesamt 6

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

Bemerkungen

Pastete könnte ein bisschen Gewürz vertragen.

Hauptspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Kürbis war sehr lecker und pfiffig.

Dessert

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

Geschmack 8

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

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 7

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

etwas fade

Hauptspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 7

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Frikadelle zu lange gebraten.
Kürbis sehr gut.

Dessert

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 7

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

Bemerkungen

Kaiserschmaren leider etwas
verbrannt. Bime sehr gut



Uschi

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Suppe sehr würzig, gut!!
Pastete bitte etwas würziger
(Salz, Pfeffer)

Hauptspeise

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

Geschmack 7

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 8

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen

Kürbis war sehr gut, pfiffig.
Wildfrikadelle gut, aber etwas
trocken. Schön angerichtet.

Dessert

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

Geschmack 8

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

Aussehen 9

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

Pfiffigkeit 9

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

Gesamt 9

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

Bemerkungen

Lecker, mir schmecken die
Bimen gut, frisch, gut
aromatisiert. Der Kaiser-
schmaren etwas zu braun,
lecker aber die Korinthen +
Nüsse



Rene

Menü-Wertung

26-Oct-13

Vorspeise

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

Geschmack 8

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

Aussehen 6

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

Pfiffigkeit 5

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

Gesamt 6

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

Bemerkungen

Pastete hätte etwas salziger sein müssen.

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 10

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

Aussehen 8

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

Pfiffigkeit 7

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

Gesamt 8

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

Bemerkungen