

**Zum Warm-Up-Sekt: Gaumenschmeichler vorweg**

Trilogie von Gourmet-Löffeln

(Lachstatar mit weißem Tomaten-Espuma an Knoblauch-Brot-Chip, Mini-Schinkenröllchen mal anders,  
Griechischer Urlaubsgruß)

\*\*\*

**Der Starter: Etwas Warmes für's Herz**

Hokkaido-Kürbis Suppe  
mit asiatischem Geflügelsaté

\*\*\*

**Der 2-te Schritt: Etwas Grünes & frisch wie der Westerwald**

Lauwarme Champignons auf marktfrischen Salaten  
mit Malzbier-Dressing und Knoblauch-Röstbrot-Scheiben

\*\*\*

**Hauptsache lecker: Der Hauptgang:**

Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Jus,  
getrüffeltes Kartoffelpüree & glaciertes Wurzelgemüse

\*\*\*

**Das Finale: Süße Verführungen**

Trilogie süßer Träumereien

(warmes Schokoküchlein, beschwipste Vanille-Quark-Creme & roter Früchte-Kompott)

## Tomaten Espuma

### **Zutaten (4 Port.):**

1 kg Tomate(n) (für 0,5 l Fond)  
2-3 Blatt Gelatine, weiße,  
frischen Knoblauch (fein gehackt)  
1 Bund Basilikum  
Salz und Pfeffer  
etwas Zucker

### **Zubereitung:**

Für den Fond Tomaten, Basilikum, Pfeffer, Salz und Zucker kurz pürieren und über Nacht in einem Durchschlag mit Passiertuch abtropfen lassen. Den Saft auffangen (die Tomatenmasse bitte nicht ausdrücken, sonst wird der Fond trübe).

Am nächsten Tag den Fond aufwärmen, dann 2-3 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser lt. Verpackungsanweisung auflösen, ausdrücken und zum klaren, warmen (nicht kochenden!) Fond geben und auflösen. Den etwas abgekühlten Fond in einen Siphon (mind. 0,5 l Inhalt) füllen und mit 2 Sahnekapseln befüllen. Mind. 2 Std. kühlen, am besten über Nacht.

**Tipp:** Ich mache gerne etwas mehr Fond, gebe auch etwas Staudensellerie und gepressten Knoblauch hinzu. Das Ganze dann passieren und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann passieren! Am nächsten Tag aufkochen und auf ca. 0,5 Liter reduzieren (so wird der Geschmack wunderbar intensiv!)

## Lachstatar

*aus rohem und/ oder geräuchertem Lachs*

### **Zutaten (4 Port.):**

450 g Lachsfilet(s), roh oder Räucherlachs  
2 Schalotte(n)  
3 EL Dill, gehackt  
nach Belieben Schnittlauch (feine Ringe)  
5 EL Olivenöl  
1 Schuss Limettensaft, am besten frisch gepresst  
1 Schuss Soja-Soße

### **Zubereitung:**

Den Lachs und die Schalotten in ganz feine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

**Tipp:** Wer möchte, kann das Tatar ein paar Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Durch die Säure der Limette wird der Lachs etwas gebeizt, der Geschmack ist intensiver.

## Hokkaido-Kürbis-Suppe

### **Zutaten (ca. 6 Port.):**

700 g Kürbisfleisch – bei Hokkaido kann die Schale dran bleiben und mitgekocht werden  
1 große Zwiebel  
500 g Sellerie  
1 Zehe Knoblauch  
20 g Butter  
ca. 1 Liter Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
Muskat

### **Zubereitung:**

Hokkaido-Kürbis gründlich waschen. Kürbisfleisch würfeln, Zwiebel, Knoblauch und Sellerie putzen und klein schneiden.

Alles außer dem Kürbis in einen Topf geben und andünsten, den Kürbis zugeben, Brühe angießen. Die Gewürze zugeben und den Deckel auflegen. und min 20 Minuten köcheln lassen. Desto länger die Suppe kocht, umso intensiver der Geschmack, eventuell mit zusätzlicher Brühe angießen.

Die Suppe fein pürieren und den Sauerrahm zugeben und final abschmecken.

**Tipp:** Unter Zugabe von etwas Sahne und etwas eiskalter Butter lässt sich die Suppe mit dem Zauberstab schön schaumig montieren

## Geflügel-Saté

### **Zutaten (ca. 6. Port.):**

3 Zehen Knoblauch  
1 Stück Ingwer, walnussgroß  
1 Zwiebel  
2 TL frischer Koriander, fein gehackt  
4 EL Öl  
etwas Öl zum Anbraten  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlener (Cumin)  
2 EL Sojasauce  
700 g Hähnchenbrustfilet  
Saft von 1 Limette  
1-2 TL Currypulver  
1 EL Zucker  
Salz  
Chilli-Pulver oder Cayenne-Pfeffer (nach Belieben)  
Holzspieße

### **Zubereitung:**

Knoblauch abziehen, 2 Zehen fein hacken. Ingwer schälen, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. Koriander fein hacken. Aus den Zutaten eine Marinade herstellen. Fleisch abrausen, trockentupfen und waagrecht halbieren. Hälften längs halbieren. Wellenförmig auf Spieße stecken, mit der Würzpaste marinieren, mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin von jeder Seite schonend goldbraun anbraten.

## Lauwarme Champignons auf frischem Blattsalat mit Bierdressing

### **Zutaten (ca. 4 Port.):**

#### **Für das Dressing:**

200 ml Bier, dunkel (Malzbier schmeckt am besten)

1 EL Honig

1 EL Senf, süß

4 EL Balsamico, dunkel

4 EL Rapsöl

2 EL Kräuter, gemischt, gehackt, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel

Salz und Pfeffer

#### **Außerdem:**

200 g Blattsalat, gemischt, z. B. Rucola, Eisbergsalat (nach Saison)

200 g Kirschtomaten

1 Topf Kresse

200 g Champignons

1 Zehe Knoblauch

etwas Ingwer

2 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für das Dressing das dunkle Bier, den Honig, den Senf und den Essig miteinander vermischen. Anschließend alles aufkochen und dann noch etwas einkochen lassen. Das Öl und die Kräuter werden danach untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Jetzt wird der Salat wenn nötig geputzt, dann gewaschen, in mundgerechte Stücke gezupft und in eine große Schüssel gelegt. Die Kirschtomaten ebenfalls waschen, abtropfen lassen, halbieren und zum Salat geben. Die Champignons werden geputzt (nicht waschen!) und in Scheiben geschnitten. In etwas Rapsöl mit dem Knoblauch (fein gehackt) und etwas Ingwer (gerieben) langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing vermengen und auf Tellern anrichten. Dann die lauwarmen Champignons darauf/ daran anrichten. Die Kresse aus dem Salatbeet oder Topf abschneiden und über den Salat und die Tomaten verteilen.

## Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Jus

### **Zutaten (ca. 6 Port.):**

1 kg Schweinefilet  
Salz und Pfeffer  
10 EL Weißwein, trocken  
6 EL Balsamico, dunkler  
4 EL Öl  
1 Zwiebel, gehackt  
etwas Tomatenmark  
1-2 Zweige Rosmarin, ca. 20 cm, nach Geschmack auch mehr  
evtl. Soßenbinder oder eiskalte Butter zum Binden der Soße

### **Zubereitung:**

Das Fleisch salzen und pfeffern. 4 EL Wein und 4 EL Balsamessig mischen. Filet in Öl langsam anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Alufolie dicht verschließen. Bei 80°C im Ofen ziehen lassen (ca. 1 Std.).

In dem Bratensaft die Zwiebelwürfel anbraten und mit Tomatenmark tomatisieren. Nach und nach das Wein/Essig-Gemisch angießen. Immer nur wenig und immer wieder erst einkochen lassen. Wenn alle Flüssigkeit angegossen wurde, die Rosmarinzweige hineingeben und die Soße sieden (nicht kochen) lassen. Kurz vor dem Servieren den Fleischsaft aus der Ofenform hinzugeben, das ganze durch ein Haarsieb passieren, aufkochen und eventuell etwas Abbinden.

Das Filet darf beim Anschneiden einen zart rosafarbenen Kern haben. Mit dem Jus servieren.

## Getrüffeltes Kartoffel-Püree:

### **Zutaten (6 Port.):**

600 g Kartoffeln, geschält, mehligkochend  
Salz  
150 ml Milch  
30 g Butter  
Muskat, frisch gerieben  
5 Tropfen Trüffelöl

### **Zubereitung:**

Für das Püree die geschälten Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Milch und Butter in einem Stieltopf erhitzen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Gegarte und abgedampfte Kartoffeln durch eine Presse drücken (oder mit den Schneebesen des Handrührgerätes zerkleinern). Einen Teil der heißen Milch angießen und alles mit einem Schneebesen vermengen, sollte das Püree noch zu fest sein, noch etwas Milch unterrühren, bis eine schöne sämige Konsistenz erreicht ist. Das Püree warm halten. Das Kartoffelpüree mit dem Trüffelöl verfeinern und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Zum Anrichten das Püree kreisrund auf die Teller spritzen.

**Tip:** In Spritzbeutel abgefüllt kann das Püree bereits am Vortag hergestellt werden. Dann den Spritzbeutel einfach am nächsten Tag im Wasserbad erhitzen (regenerieren), bzw. lässt sich das Püree so auch ideal über längere Zeit warm halten.

## Glaciertes Wurzelgemüse

### **Zutaten (4 Port.):**

**500 g Wurzelgemüse, z:b:**

250 g Möhren

150 g Petersilienwurzel(n)

100 g Pastinake(n)

40 g Butter

Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian) – nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Das Gemüse putzen, in ca. 5 cm lange Streifen von ca. 1 cm Kantenlänge scheiden, nach Wunsch etwas tournieren. Topf mit reichlich Wasser aufstellen zum Kochen bringen und kräftig salzen (sollte beim Abschmecken nach „Meerwasser“ schmecken), das Gemüse darin 3 - 5 min. bissfest blanchieren, kalt abschrecken.

Die Butter in der Pfanne zerlassen und Gemüse mit grob gehackten Kräutern 1 - 2 min. durchschwenken. Nach Geschmack Salz und Pfeffer zugeben, servieren. Auf Wunsch kann zur Aromatisierung eine geschälte Knoblauchzehe (nicht zerkleinert) mit in die Pfanne. Vor dem Servieren herausnehmen. Zum Schluss die Kräuter (wenn gewünscht) kurz mit anschwenken.

**Tipp:** Es passen auch andere Gemüsearten wie z. B. Kohlrabi, Sellerie, Schwarzwurzeln, Zucchini (kürzere Garzeit), Gemüsepaprika.

## Schokoladenkuchen

### **Zutaten:**

200g Schokolade, 70 % Kakaoanteil

200 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

1 EL Mehl, helles

etwas Fett und Mehl (Paniermehl) zum Bestäuben der Backform

### **Zubereitung:**

Die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Den Zucker einrühren und auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier nach und nach einrühren (nicht mixen!), zuletzt das Mehl unterrühren.

Den Teig in eine Springform gießen und ca. 30 Minuten bei 160°C backen (Ober- und Unterhitze). Beim Herausnehmen darf der Kuchen in der Mitte noch flüssig sein; gar ist er trotzdem!

## Beschwipste Vanille-Quark-Creme

### **Zutaten (6 Portionen):**

1 kg Quark, Magerstufe  
3 Vanilleschoten  
8 Eigelb  
300 g Zucker  
6 cl Eierlikör  
375 ml Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark im Sieb abtropfen lassen. Vanilleschoten auskratzen. Eigelb mit Zucker und Vanillemark ca. 5 Minuten auf dem Wasserbad weiß schaumig rühren (sollte etwas abbinden).

**Vorsicht, nicht zu heiß, sonst gibt es Rührei! Um eventuelle Salmonellen abzutöten, sollte die Eimasse eine Temperatur von 70° C erreichen!**

Ein wenig abkühlen lassen, dann den Quark und den Eierlikör dazugeben. Die steif geschlagene Schlagsahne unterheben und alles 2-3 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Wer Angst vor Salmonellen hat kann auch im gut sortierten Handel ultrahocherhitztes Eigelb erwerben.

**Tipp:** Glasteller oder Schalen mit Puderzucker bestäuben, mit einem großen Löffel runde Nocken ausstechen und z. B. mit pürierten, gezuckerten Erdbeeren oder Fruchtkompott servieren.

## Roter Früchte-Kompott

### **Zutaten (4 Portionen):**

250 g Himbeeren (wenn nicht frisch, dann TK)  
250 g Heidelbeeren (wenn nicht frisch, dann TK)  
250 g Brombeeren (wenn nicht frisch, dann TK)  
250 g Süßkirschen oder Herzkirschen (wenn nicht frisch, dann TK)  
etwas Minze (ca. 12 Blättchen)  
150 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
300 ml Wein, weiß, trocken  
125 ml Portwein

### **Zubereitung:**

Die Minze-Blätter mit 250ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen und beiseite stellen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen, die Schoten klein schneiden und mit dem Weißwein, dem Portwein und dem Zucker aufkochen. Zu einem leicht dicklichen Sirup einkochen lassen; diesen mit dem Minzesud vermengen, durchsieben und kräftig aufkochen lassen.

Die Früchte in einen ausreichend großen Topf geben, mit dem Sud übergießen und erneut 2 Minuten aufkochen. Das Kompott erkalten lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen.

**Tipp:** Das Kompott lässt sich gut einfrieren (wenn frische Früchte genommen wurden). So ist jederzeit schnell ein leckeres Früchtekompott vorhanden!