

Aperitif
Champagner-Cocktail

Hauptspeise
Kalbsmedaillons mit Kartoffelchips

Dessert
Herzwaffeln mit Kirschkompott

Champagner-Cocktail mit Granatapfelkernen

Zutaten:

| | | | | | |
|-------|------------|------|-----------------|---|-------------|
| 0,5 l | Champagner | 2 cl | Crème de Cassis | ½ | Granatapfel |
| 2 cl | Cognac | 3-5 | Eiswürfel | 1 | Orange |

Zubereitung:

Die Orange auspressen und die Kerne aus dem Granatapfel entnehmen. Alle Zutaten in einen Shaker geben und danach den Inhalt ohne die Eiswürfel in ein Champagnerglas füllen.

Kalbsmedaillons mit Sauce Béarnaise, Möhren-Zucchini-Streifen & Kartoffelchips

Zutaten:

| | | | | |
|--------|-----------------|-------|----------------|---|
| 2 | Kalbsmedaillons | 100 g | Butter | Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker |
| 150 g | Möhren | 300 g | Kartoffeln | |
| 150 g | Zucchini | ½ L | Speisestärke | Frische Zweige: Thymian (3), Rosmarin (2) und Estragon (4) |
| 200 ml | Weißwein | 2 | Knoblauchzehen | |
| 3 | Eigelb | 1 | Schalotte | |

Zubereitung:

1. Zunächst den Ofen auf 230 Grad vorheizen, die Kartoffeln schälen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Dann ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit den Kartoffelscheiben belegen, mit etwas Öl beträufeln und das Ganze für insgesamt 30-35 Minuten in den Backofen geben. Nach 10-15 Minuten die Kartoffelscheiben wenden. Die Kartoffelscheiben sind fertig, wenn sie eine goldbraune Farbe angenommen und an der Oberfläche kleine Bläschen geworfen haben. Die Kartoffelscheiben erst unmittelbar vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Derweil Möhren und Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kalbsmedaillons innerhalb von sechs Minuten in einer beschichteten Pfanne rundherum anbraten, am Ende die Thymian- und Rosmarinzweige, den Knoblauch sowie ein kleines Stück Butter hinzugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und erst kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun die Möhren etwa acht Minuten in derselben Pfanne bei schwacher Hitze bissfest braten, die Zucchini-Streifen nach etwa vier Minuten hinzugeben. Nun etwa 50-60 Gramm Butter in einen kleinen Topf geben und die kleingehackte Schalotte darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Hälfte des gehackten Estragons hinzugeben. Reduziere den Sud auf etwa die Hälfte ein und gieße die Soße durch einen Sieb in einen Topf ab. Schlage nun die Eigelbe, die flüssige Butter und die Stärke über einem heißen Wasserbad cremig und gebe den restlichen Estragon kleingehackt hinzu. Richte alles auf einem Teller an.

Aperitif
Champagner-Cocktail

Hauptspeise
Kalbsmedaillons mit Kartoffelchips

Dessert
Herzwaffeln mit Kirschkompott

Herzwaffeln mit Kirschkompott

Zutaten für 2 Personen:

50 g sehr weiche Butter
50 g Mehl
50 g Zucker
2 Eier

1 Messerspitze Backpulver
75 ml Milch
½ Päckchen Vanillezucker
Etwas Salz

Kirschkompott:
100 g Zucker
250 ml Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
½ Zimtstange

Zubereitung:

1. Zur Zubereitung des Kirschkompotts füllst Du alle Zutaten in einen Topf und lässt die Flüssigkeit einmal kurz aufkochen. Danach lässt Du das Kompott bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten einkochen.
2. Für die Waffeln musst Du alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren. Danach befüllst Du das herzförmige Waffeleisen mit der angegebenen Menge an Teig und backst die Waffeln goldbraun. Zerteile die Waffeln in einzelne Herzen, bestreue sie mit etwas Puderzucker und richte sie mit dem Kirschkompott an.