

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.

Aperitif
Mandarinen-Riesling

Hauptspeise
Bavette in Zitronenbutter

Dessert
Mousse au Chocolat

Mandarinen-Riesling mit Limoncello

Zutaten:

0,2 l gekühlter Riesling 2 cl Limoncello 2 Mandarinen mit Schale

Zubereitung:

Die Schale der Mandarinen in einem Stück abziehen, danach den Saft auspressen. Den Limoncello hinzugeben und das Getränk mit dem kalten Riesling auffüllen. Die Mandarinschalen als Garnitur ins Glas geben.

Bavette in Zitronenbutter mit Garnelen-Kirschtomaten-Spießen

Zutaten:

8 Frische Garnelen	8 Kirschtomaten	Fenchelsamen, ganzer Kardamon
100 g Butter (kalt)	1 Schalotte	Saft einer halben Zitrone
100 ml trockener Riesling	100 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
100 ml Gemüsebrühe	150 g Bavette (Nudeln)	

Zubereitung:

1. Garnelen und Kirschtomaten abwechseln auf einen Spieß stecken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Fenchelsamen und den ganzen Kardamom zerstoßen und beiseite stellen. Die Nudeln anstellen und nach Packungsanweisung kochen. Wenn sie gar sind, etwa eine halbe Espressotasse des Kochwassers auffangen.
2. Die Schalotte sehr fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Lösche dann das Ganze mit dem Riesling und dem Gemüsefond ab und gebe die Fenchelsamen sowie den Kardamom hinzu. Nachdem die Soße etwa um die Hälfte einreduziert ist, gieße sie durch einen Sieb in einen Topf ab.
3. Brate nun die Garnelen-Kirschtomaten-Spieße rundum an und würze sie mit etwas Salz und Pfeffer. Das aufgefangene Kochwasser der Nudeln in einer tiefen Pfanne zur Weißwein-Reduktion geben, die kalte Butter und den Zitronensaft hinzugeben und die Soße kurz aufkochen. Schmecke die Soße mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer ab. Schwenke nun die Nudeln kurz in der Soße, sodass sie die Soße aufsaugen.
4. Richte nun die Nudeln in den Tellern an und träufel etwas der guten Zitronenbutter darüber. Garniere den Teller mit den Garnelenspießen und biete den Riesling als Weinbegleitung an.

Aperitif
Mandarinen-Riesling

Hauptspeise
Bavette in Zitronenbutter

Dessert
Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße

Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade
25 g Butter
250 ml Sahne
2 Eier

1 Prise Salz
Etwas Wasser
½ Päckchen Vanillezucker
Etwas Salz

Himbeersoße
100 g Himbeeren
50 g Zucker
50 ml Wasser
Saft einer Viertel Zitrone
1 EL Speisestärke
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

1. Zunächst die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, die Butter und 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Masse gelegentlich umrühren. Derweil die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen. 2 EL Wasser hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse schaumig ist. Die Eigelb-Zucker-Mischung im Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse dickflüssiger wird. Vermenge nun diese Masse mit der geschmolzenen Schokolade. Schlage nun die Sahne mit dem Salz und den Eiweißen steif und hebe sie anschließend unter die Schokoladenmasse. Fülle die Mousse au Chocolat in kleine Dessertschälchen ab und stelle sie möglichst über nach kalt.
2. Vermenge für die Himbeersoße alle Zutaten bis auf die Speisestärke zusammen und koche die Mischung für 5-7 Minuten auf dem Herd auf. Sobald die Himbeere auseinanderfallen, gibst Du die in etwas Wasser angerührte Speisestärke hinzu. Dicke die Soße nach Belieben ein und serviere sie zu der Mousse au Chocolat.