



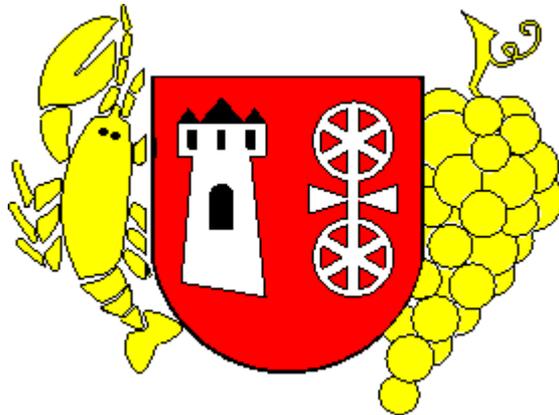
Menüplan

Prüfung GMdC

09. November 2024

Rheingau-Chuchi Kiedrich

Claus – Peter Blum



1 Menüfolge GMdC-Prüfung Claus-Peter

1. Amuse Bouche
2. Thunfischtartar mit Erbsminzpurée und Tomatenmarmelade
3. Apfel-Ingwer-Consommé mit Polentaeccken
4. Lammcarpaccio an Salsa verde
5. Confiertes Edelfisch auf Spinatbett und Rotweinjus
6. Mandarinen-Champagnersorbet
7. Raviolo Carbonara
8. Selbstgebeizter Lachs mit Soja-Nussbutter-Emulsion an herbstlichem Glasnudelsalat
9. Hirschrücken (Sous-Vide) an Wildsauce
10. Käsepralinen mit Birnen-Chutney
11. Cranberry-Lebkuchen-Tarte
12. Kaffee, Espresso, Edelbrände

2 Weine:

1. Champagner Rosé brut (Hautvillers / Champagne)
2. Gewürztraminer (trocken) Weingut Sohlbach
3. Blanc des Noir (trocken) Speicher Schuth
4. Rose' (trocken) Weingut Speicher-Schuth
5. Scheurebe (trocken) Weingut Prinz
6. Kiedricher Gräfenberg (Riesling trocken) Weingut Weil
7. Chardonnay Weingut Speicher-Schuth
8. Assmannshäuser Höllenberg (Spätburgunder)
Staatsweingut Kloster Eberbach
9. Champagner Premier Cru brut (Urville /Champagne)
10. Riesling Auslese Weingut Speicher Schuth

3 Vorspeise 1

3.1 Thunfischtartar mit Erbsenminzpurée , Apfel und Tomatenmarmelade



(8-10 Pers.)

Zutaten:

600 g	Frische Erbsen (ggf. Tiefkühlware)
800 g	Thunfischfilet
3 Stk.	Apfel
20 Stk.	reife Tomaten
3 Stk.	Kleine Zwiebeln
1 Topf	Basilikum
5 Stengel	Thymian
5 Stengel	Minze
2 Stk.	Limetten
3 Beutel	Pfefferminztee
	Olivenöl (nativ)
	Salz / Pfeffer
	Piment d´espelette
	Zucker
	Balsamico Essig (weiß)
	Schnittlauch
	Baguette

Vorbereitung:

Eiswürfel herstellen	Eismaschine
Tomaten häuten	Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten ca. 3 Min hineingeben. Danach die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken. Jetzt kann die Haut von den Tomaten ganz einfach abgezogen werden. Die gehäuteten Tomaten entkernen und das übrigbleibende Fruchtfleisch in Würfel schneiden und beiseitestellen.
Kräuter	Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Jeweils 4 Stengel Basilikum und Thymian zu einem Sträußchen zusammenbinden. Die Minzblätter abzupfen. Den Rest des Thymians und einige weitere Basilikumblätter (zum abschmecken) fein hacken. !! Basilikum wird mit dem Schnittlauch auch noch für die Deko benötigt!!

Zubereitung

Tartar:

Den Thunfisch zunächst in dünne Scheiben und dann in dünne Streifen schneiden. Die Streifen dann so schneiden, dass nachher schöne kleine Thunfischwürfel (Kantenlänge ca. 0,5 cm) entstehen. Diese in einer Schüssel mit etwas Salz, Piment d'Espelette, Olivenöl, ein wenig Thymian, dem Basilikum und Limettensaft abschmecken.

Erbsen:

Die Erbsen, wenn Tiefkühlware, zunächst auftauen lassen. Während des Auftauvorganges einen Topf mit Wasser (ca. 1,5 Ltr.) zum Kochen bringen, mit Salz und Zucker würzen und die 3 Beutel Pfefferminztee dazugeben. Nun die Erbsen (frisch oder aufgetaut) darin blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken. Ca. 2/3 der Erbsen mit einem Mixer und den Minzblättern fein pürieren und später dann durch ein Sieb passieren, sodass keine Haut- oder kleine Minzblätterstücke in der Masse sind. Das Püree mit Salz ggf. etwas Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Topping:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Danach in kleine Würfelchen schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Den Rest der Erbsen hinzugeben und mit ganz wenig Balsamico-Essig abschmecken (darf nicht zu sauer sein). Topping durchziehen lassen!

Tomatenmarmelade:

Die Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel und das Kräuterbündel zugeben und alles zusammen einkochen lassen. Danach die Tomatenmasse pürieren und mit Salz und wenig Zucker würzen und weiter zu Marmelade einkochen lassen. (Sobald die Masse relativ dick ist kann man sie abkühlen lassen)

Anrichten:

Innenseite der Portions- oder Dekoringe mit Olivenöl einreiben.

Den Tartar in gleichmäßige Portionen teilen und in runden Ringen auf Tellern/Platten auslegen. Danach wird der Tartar in den Ringen mit dem Topic (Erbsensalat) gleichmäßig bedeckt. Obenauf wird dann jeweils eine Nocke der Tomatenmarmelade gesetzt. Die Ringe abziehen. Jetzt nur noch einen Löffel voll Erbsenminzpurée um den Tartar legen und ggf. mit etwas Basilikum dekorieren.

Tellergarnitur: Wie´s beliebt

Das Ganze kann mit geröstetem Baguette oder Brotchips serviert werden.

4 Vorspeise 2

4.1 Apfel-Ingwer-Consommé mit Polentaecken



Zutaten

Personen 8

1200 g	Äpfel
ca. 40 g	Ingwer
4 Stiele	Zitronengras
2 EL	Ghee (ersatzweise Butterschmalz oder Öl)
2 TL	Kreuzkümmelsamen
1 TL	Koriander
2 Msp.	Kardamom
1600 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer
2 TL	getrockneter Thymian
4 TL	Edelsüßpaprika
2 TL	Kurkuma
250 g	Maisgrieß
4	Urkarotten
	Kresse zum Bestreuen

Vor- und Zubereitung

- Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Spalten in grobe Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronengras putzen und waschen. Zitronengras mit dem Messerrücken leicht anklopfen und grob zerteilen.
- Ghee bzw. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Kreuzkümmel darin ca. 1 Minute unter Rühren rösten, bis er duftet. Äpfel, Ingwer, Koriander und Kardamom zugeben und 2–3 Minuten andünsten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
- 150 ml Wasser, Milch, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Thymian und Gewürze in einen Topf geben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Ca. 1 Minute kräftig rühren, bis die Masse andickt. Silikonform (Riegel) mit Wasser ausspülen und dann mit der Polentamasse füllen. Im Kühlschrank ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Anschließend die Polenta in 2–3 cm breite Stücke schneiden.
- Karotten waschen, putzen und schälen. Karotten in längliche dünne und schmale Scheiben hobeln und ggf. blanchieren. Suppe durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Polentawürfel und Karottenscheiben in Schüssel anrichten und Suppe darauf gießen. Mit Kresse bestreuen.

5 Vorspeise 3

5.1 Lammcarpaccio an Salsa verde



Zutaten:

1	Lammlachs (etwa 250 g)
1 Bund	glatte Petersilie
3 Stängel	Estragon
1 Bund	Schnittlauch
1	kleine Knoblauchzehe
2 EL	kalt gepresstes Olivenöl
1	Bio-Zitrone
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Vor- und Zubereitung

Den Lammlachs gut in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Min. im Tiefkühlfach anfrieren lassen. .

Inzwischen die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Petersilien- und Estragonblättchen von den Stängeln zupfen. Kräuter nach Belieben mit dem Messer ganz fein hacken oder nur grob schneiden und dann mit dem Mörser fein zerstoßen. Alternativ einen elektrischen Blitzhacker verwenden.

Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Olivenöl unter die Kräuter rühren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und ebenfalls unter die Salsa verde rühren. Den Saft der Zitrone auspressen.

Das angefrorene Lammfleisch mit einem sehr scharfen, langen, schmalen Messer quer in möglichst dünne Scheiben schneiden und ggf. etwas plattieren. Das Fleisch mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Die Lammlachsscheiben auf Tellern oder einer Platte leicht überlappend auslegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Salsa verde auf dem Fleisch verteilen.

6 Zwischengang 1

6.1 Confiertes Edelfisch auf Blattspinat und Rotweinjus



Zutaten für 4 Personen

Zutaten: Edelfisch

500 g	Edelfisch (möglichst Heilbutt ohne Haut)
	Salz
	Pfeffer (weiß)
	Olivenöl
1/2 Stk.	Zitrone
	Thymian und Rosmarin

Zutaten Spinat

600 g	Babyspinat
3 Stk.	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch

Zutaten Sauce:

3 Stk.	Schalotten
200g	Butter
0,75 Ltr	Rotwein
2 Ei	Mehl
0,2 L	Gemüsebrühe
	Olivenöl
	Honig

Vor- und Zubereitung:

Edelfisch:

Zunächst den Backofen auf ca 140°C vorheizen und das Olivenöl auf ca 60-70°C vorwärmen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und portionieren. Mit etwas Pfeffer, Salz und etwas Zitrone würzen. Dann etwas angewärmtes Öl in eine Auflaufform geben und den Fisch darauf platzieren und Thymian und Rosmarin anlegen. Nun die Form mit dem restlichen Öl befüllen, sodass der Fisch mit Öl bedeckt ist. Jetzt darauf achten, dass die Temperatur bei 60°-70°C gehalten wird und den Fisch so ca 20 Minuten garen

Spinat:

Spinat putzen und waschen und dann im heißen Wasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken (damit er die Farbe behält. Trocken schleudern!

Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Butter anschwitzen. Spinat zugeben und dünsten.

Mit Pfeffer und Salz, etwas Muskat und Zitrone abschmecken.

Sauce:

Schalotten in sehr Kleine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig andünsten.

Das Ganze dann mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Ist die Menge auf ca. 0,4 Ltr einreduziert etwas Gemüsebrühe zufügen und die Sauce mit 2 Ei Mehl, welches mit der gleichen Menge Olivenöl vermischt wurde, binden.

Hat die Sauce die gewünschte Konsistenz noch etwas kalte Butter hinzufügen damit die Sauce aufmontieren.

Anrichten:

Vorgewärmte Teller! Den Spinat im Anrichting auf den Teller geben und den Heilbutt obenauf setzen. Ganz leicht salzen und etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Die Rotweinsauce angießen und die Teller etwas dekorieren.

7 Zwischengang 2

7.1 Mandarinen-Champagnersorbet



Zutaten:

Portionen: 6

1 Stk.

3Stk.

150 g Zucker

Zitrone (unbehandelt)

Mandarinen (Saft)

Mandarinen oder Orangenschale

1 Flasche Champagner (à 750 ml)

7 Stk. Eier

50 g Kristallzucker

Vor- und Zubereitung:

Mandarinen auspressen und den Saft beiseitestellen.

Einen Viertel Wasser mit Zucker aufkochen lassen, bis sich ein cremiger Zuckersirup bildet.

Die Schalen der Zitrusfrüchte dazu geben und einige Zeit mitköcheln lassen, danach mit einem Sieb wieder entfernen.

Den Zuckersirup etwas abkühlen lassen und danach Zitronensaft, Mandarinen-saft und die Hälfte des Champagners untermengen.

Die Masse im Gefrierschrank kaltstellen und 1-2 Mal pro Stunde kräftig durchrühren.

Alternativ kann hier auch eine Eismaschine eingesetzt werden.

Die Eier trennen und das Eiweiß anschlagen. Sobald es sich weißlich verfärbt, nach und nach den restlichen Zucker dazu geben.

Wenn das Sorbet eine eisige Konsistenz anzunehmen beginnt, den Eischnee unterheben und das Sorbet wiederum kaltstellen, bis die Masse wieder fest wird.

Anrichten:

Vor dem Servieren einen Eiskugelausstecher (oder Löffel) in heißes Wasser tauchen und aus der Sorbetmasse Kugeln oder kleine Portionen ausstechen. In Dessertschalen geben und mit dem restlichen Champagner aufgießen.

Dieses Champagnersorbet ist etwas aufwändiger aber dafür ein besonders prickelnder Genuss!

8 Zwischengang 3

8.1 Raviolo Carbonara



Zutaten Ravioli:

300 g	Mehl für die Arbeitsfläche
3	Eier (Größe M)
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Salz
	Pfeffer
60 g	Butter

Zutaten Carbonara Füllung

150 g	Frischkäse
15 g	Pfifferlinge (ggf. getrocknet)
15 g	Steinpilze (ggf. getrocknet)
100 g	Pancetta
100 g	Parmesan
8 Stk.	Eigelb (Gr S)
1 EL	Quark
	Olivenöl
	Peffer

Salz
Etwas Stärke
Basilikumblättchen

Vor- und Zubereitung:

Raviolo:

Mehl mit Eiern, Olivenöl und knapp 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig als Kugel im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Parmesan vermischen und ggf. 1 Ei Quark zugeben. Die Pilze zerkleinern (Pürierstab) und unter die Käsemasse heben das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Den Pancetta in ganz feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Danach auf einem Küchenpapier das Fett abtropfen und erkalten lassen.

Jetzt den Teig in vier gleichgroße Teile zerlegen und dann dünn ausrollen (Nudelmaschine) und Quadrate von der Größe ca 12cm x 12 cm zuschneiden (1 Raviolo = 2 Quadrate) Diese dann auf einer bemehlten Fläche bis zur Fertigstellung liegen lassen.

Nun eine Teigplatte nehmen und mittig einen Klecks der Käsemasse aufbringen und mit einem Löffel eine kleine Mulde eindrücken.
In diese Mulde nun ein Eigelb platzieren und dieses nochmal mit einem Ring aus Käsemasse umgeben. Jetzt die Ränder der Nudelplatte mit Wasser bestreichen und eine zweite Platte Nudelteig auflegen. Diese vorsichtig mit den Fingern, um das Ei herum, festdrücken sodass möglichst keine Luft mehr im Raviolo ist.
Zum Schluss mit einem Ausstechring das Ganze in eine runde Form bringen und die Ränder nochmals mit der Gabel festdrücken.

Das ganze bei allen Raviolos wiederholen!

Zwischenzeitlich etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Panchettastreifen darin nochmals schwenken.

Sind die Raviolos fertig hergestellt müssen sie für ca. 4 Minuten in einer großen Menge, zum Kochen gebrachten Salzwasser, garen.

Nach der Garzeit die Raviolos aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen Dann umgehend auf die Teller (vorgewärmt) verteilen mit Panchettastreifen etwas flüssiger Butter, einigen Parmesanspänen und Basilikum garnieren und anschließend servieren.

Guten Appetit!.

Ergänzung: Wenn man über entsprechend Förmchen verfügt, kann die Herstellung der Raviolos damit etwas verfeinert und beschleunigt werden!

9 Hauptgang 1

9.1 Selbstgebeizter Lachs mit Soja-Nussbutter-Emulsion an herbstlichem Glasnudelsalat



Zutaten für 6 Personen

Zutaten für den gebeizten Lachs:

35 cm	Lachsfilet (mit Haut, evt. mehr)
4 EL	Salz
4 EL	Zucker
10 Stk.	Korianderkörner (germörsert)
2 TL	Fenchelsamen
2 Bund	Dill
1 Stk	Bio Zitrone

Zutaten für die Nussbutter-Emulsion: (für ca. 100 g)

125 g	Butter, ungesalzen
35 g	Sojasauce
1	Eigelb

Zutaten herbstlicher Glasnudelsalat:

1 Pk.	Glasnudeln
150 g	Brokkoli (ggf. wild!)
1 St	Zwiebel
1 Stk.	Paprika (rot)
	Sojasauce
	Sesamöl
	Pfeffer, Salz, Asiat Gewürze

Zubereitung Soja-Nussbutter-Emulsion

Nussbutter:

Zubereitung der Nussbutter (oder braune Butter bzw. Beurre Noisette):

Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Butter heiß ist, und das restliche Wasser verdampft (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) fleißig mit einem Schneebesen umrühren. Dadurch wird verhindert, dass das Eiweiß, welches sich nach und nach von dem Fett trennt, am Topfboden verbrennt. Zudem werden die später sichtbaren braunen Eiweißbrösel schön klein.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht braun wird. Wenn die kleinen Brösel am Boden nun eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Die Restwärme im ersten Topf würde ausreichen, um die Butter verbrennen zu lassen und dann bekommt sie einen unangenehmen, bitteren Geschmack.

Die Nussbutter abkühlen lassen und in eine Schüssel geben.

Soja:

Die Sojasauce ebenfalls in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb ca. 45 Sek. aufmixen. Den Mixer weiterlaufen lassen und dann die flüssige Nussbutter in einem dünnen Strahl langsam während des Mixens zulaufen lassen.

Zubereitung Glasnudelsalat:

Brokkoli und anderes Gemüse waschen und putzen. Brokkoli in feine Röschen brechen und kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken (Farbe). Die Schale der Paprika entfernen (Sparschäler) und das Gemüse in Streifen schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln und alles in die Pfanne geben und mit etwas Sesamöl erhitzen.

Dann die Glasnudeln teilen und im Topf mit heißen Wasser für zwei Minuten quellen lassen.

Jetzt alles vermischen und mit Sojasauce und den Gewürzen, nachwürzen.

Zubereitung gebeizter Lachs:

Für den gebeizten Lachs die Haut vom Lachs abziehen und ihn dann mit wenig Zitronensaft beträufeln. Dann alle Zutaten für die Beize vermengen, und den Lachs gut damit einreiben und bedecken. Anschließend den Lachs in einen Gefrierbeutel geben. Damit die entstehende Beizflüssigkeit überall hinkommt ein Vakuumgerät verwenden. Den Gefrierbeutel gut verschließen und den Lachs mindestens 5 h im Kühlschrank beizen lassen.

Um den fertig gebeizten Lachs aufzuschneiden, benötigt man ein sehr scharfes großes Messer. Zuerst das Dill-Salz-Zucker-Gemisch vom Fisch gut abkratzen, es schmeckt sonst zu salzig und dann den Lachs in dünne Tranchen aufschneiden und auf dem Glasnudelsalat anrichten.

Variante: Bei kürzerer Beizezeit vor dem Anrichten die Lachstranchen nochmal kurz in der Pfanne mit etwas Butter schwenken.

10 Hauptgang 2

10.1 Hirschrücken (Sous-Vide) an Wildsauce



Zutaten für 6 Personen

Zutaten:

750 g	Hirschrücken ausgelöst und pariert
60 ml	geröstetes Arganenöl
2 Ei	Öl
	Fleur de Sel
2 Tl.	Pfeffer
150 ml	Portwein
200 ml	Rotwein
1 Zweig	Thymian
400 ml	Wildbrühe oder Fond
3 Scheiben	Pfefferkuchen
1 Zehe	Knoblauch
3 Ei.	Balsamico-Essig
1	Lorbeerblatt
4 Ei.	Zucker

Zutaten Püree

200 g	Petersilienwurzel
2 Stk.	Kartoffeln

1	Abr.Orange
1Stk.	Schalotte
3g	Wacholder
30 g	Butter
Etwas	Salz
etwas	Schwarzer Pfeffer / Muskat
200 ml	Sahne

Deko: Salatherzen (oder Widkräuter)
Cranberrys
Petersilie

Vorbereitung:

Den Sous-Vide-Behälter mit warmem Wasser füllen. Das Sous-Vide-Gerät auf 54 °C einstellen und das Wasser aufheizen lassen.

Jetzt das Hirschfleisch - mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Öl in den Sous-Vide-Beutel geben oder mit einem Vakuumiergerät vakuumieren.

Zubereitung von Hirschrücken

Den Sous-Vide-Beutel in das Wasserbad legen und die Zeitschaltuhr auf 60 Minuten einstellen. Wenn der Timer abgelaufen ist, den Hirschrücken aus dem Sous-Vide-Beutel und mit einem Tuch trocken tupfen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Sous-Vide-Hirschrücken darin goldbraun braten. Zum Schluss ein wenig Butter hinzufügen und arondisieren.

Zubereitung der Wildsauce

Den Zucker in einem Topf mit 20 ml Wasser karamellisieren. Wenn der Karamell eine schöne braune Farbe angenommen hat, mit Balsamico-Essig ablöschen. Zwiebel und Knoblauch hacken und sofort zusammen mit Thymian, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Brühe, Portwein und Wein hinzufügen. Die Sauce auf 3/4 einkochen. Die fein gehackten Lebkuchen in die Sauce geben. Dadurch erhält die Sauce eine dickere Struktur. Anschließend alle Zutaten der Sauce durch ein Sieb streichen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Die Orangen reiben und den Wacholder andrücken. Die Aromen in einen Gewürzsack geben. Die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen.

Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln weich dünsten. Das Säckchen beim Dünsten dazugeben. Sind die Wurzeln und die Kartoffeln weich, das Wasser abgießen, Sahne und Butter zugeben und pürieren. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat abschmecken und vor dem Anrichten durch ein Sieb passieren.

Prüfung: GMdC

Claus-Peter Blum

Rheingau-Chuchi Kiedrich

November 2024

Zum Anrichten einen Saucenspiegel auf die warmen Teller geben und den Hirschrücken in Tranchen geschnitten daraufsetzen. Auf den Tranchen nun das Innere der Salatherzen, Cranberrys und Petersilie platzieren. Heiß auf den Tisch bringen!

Sauce apart dazu geben.

11 Abschluss 1

11.1 Käsepralinen mit Birnen-Chutney



Zutaten:

Käsepralinen

100 g	Cashewkerne
500 g	Frischkäse (Magerstufe)
200 g	Ziegenfrischkäse
2 Stk.	Spitzpaprika (rot)
1/2 TL	Rauchsalz
1-2 EL	Zitronensaft
1/2 TL	Kräutersalz
1/3 TL	Knoblauchpulver
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Sesamsamen, geröstet
2 EL	Schnittlauch, gehackt
2 EL	Walnusskerne, geröstet und fein gehackt
	Honig
	Nusslikör

Birnenchutney

10 cl	Apfelessig
1 kg	Birnen
3 EL	Honig
1 Prise	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 TL	Salz
1 Prise	Zimt
1 EL	Zucker
4 Stk	Zwiebeln, klein

Brot zum frisch backen!!

Vor- und Zubereitung:

Chutney:

Birnen waschen, schälen, rüsten und in kleine Würfelchen schneiden.
Zwiebel schälen und fein hacken.

Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Birne hinzufügen. Honig, Zucker, Zimt und Pfeffer darübergerben und mit Essig ablöschen.
Chutney auf kleiner Flamme ca. 20-30 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht wird.

Chutney Heiß in saubere Gläser abfüllen, verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Käsepralinen:

Die Cashewkerne 1 Stunde einweichen lassen. Danach das Wasser weg schütten und die Kerne gut abtropfen lassen. In einem Mixer pürieren.

Etwa 100 g Frischkäse mit 60 g der Cashewkerne und dem Nusslikör vermischen, mit Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Kugeln rollen
Diese dann später im Rest der Kerne wälzen und fertig stellen.

Als nächstes etwa 100 g Frischkäse mit etwas Rauchsatz, Knoblauchpulver und Paprika vermengen und hieraus ebenso Käsepralinen formen die später in Sesam gewählt werden.

Des Weiteren wiederum 100 G Frischkäse mit Kräutersatz und Schnittlauch vermengen und diese dann später in fein gewürfelter Spitzpaprika wälzen und fertig stellen.

Jetzt den Ziegenfrischkäse zu schönen Kugeln formen und diese mit etwas Honig (hier eine Spritze zur Hilfe nehmen) füllen. Achtung das Füllloch muss gut verschlossen werden. Danach diese Kugeln in den vorher gehackten Walnüssen wälzen

Die Pralinen auf einem mittleren Teller platzieren und etwas Birnenchutney (ggf in kleiner Schale) zugeben.

Bitte drauf achten, Wenn alle Kugeln fertig sind, mit Klarsichtfolie abdecken und für 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen. Mit frisch gebackenen Brot servieren.

12 Dessert

12.1 Cranberry-Lebkuchen-Tarte



Zutaten:

40 g	gehackte Mandeln
350 g	Lebkuchen
3	Datteln
80 g	zerlassene Butter

Belag:	
100 g	getrocknete Cranberrys
300 g	frische Cranberrys
50 ml	Orangensaft
50 g	Gelierzucker 1:1
300 g	weiße Schokolade
100 g	Schlagsahne

Garnitur:

FrISCHE Cranberrys, Rosmarinzweige, weiße Schokoraseln, Puderzucker

Zubereitung:

Zunächst die getrockneten Cranberrys, für den Belag min.. 2 Stunden in warmem Wasser einweichen.

Inzwischen für den Boden Mandeln duftend anrösten und Lebkuchen fein zerbröseln.

Die Datteln mit dem Blitzhacker zerkleinern. Mandeln, Lebkuchen, Datteln und Butter zu einem klebrigen Teig verkneten und in eine gefettete Form geben.

Den Boden gut andrücken und einen Rand formen
Boden dann kalt stellen und bis zur Fertigstellung aufbewahren.

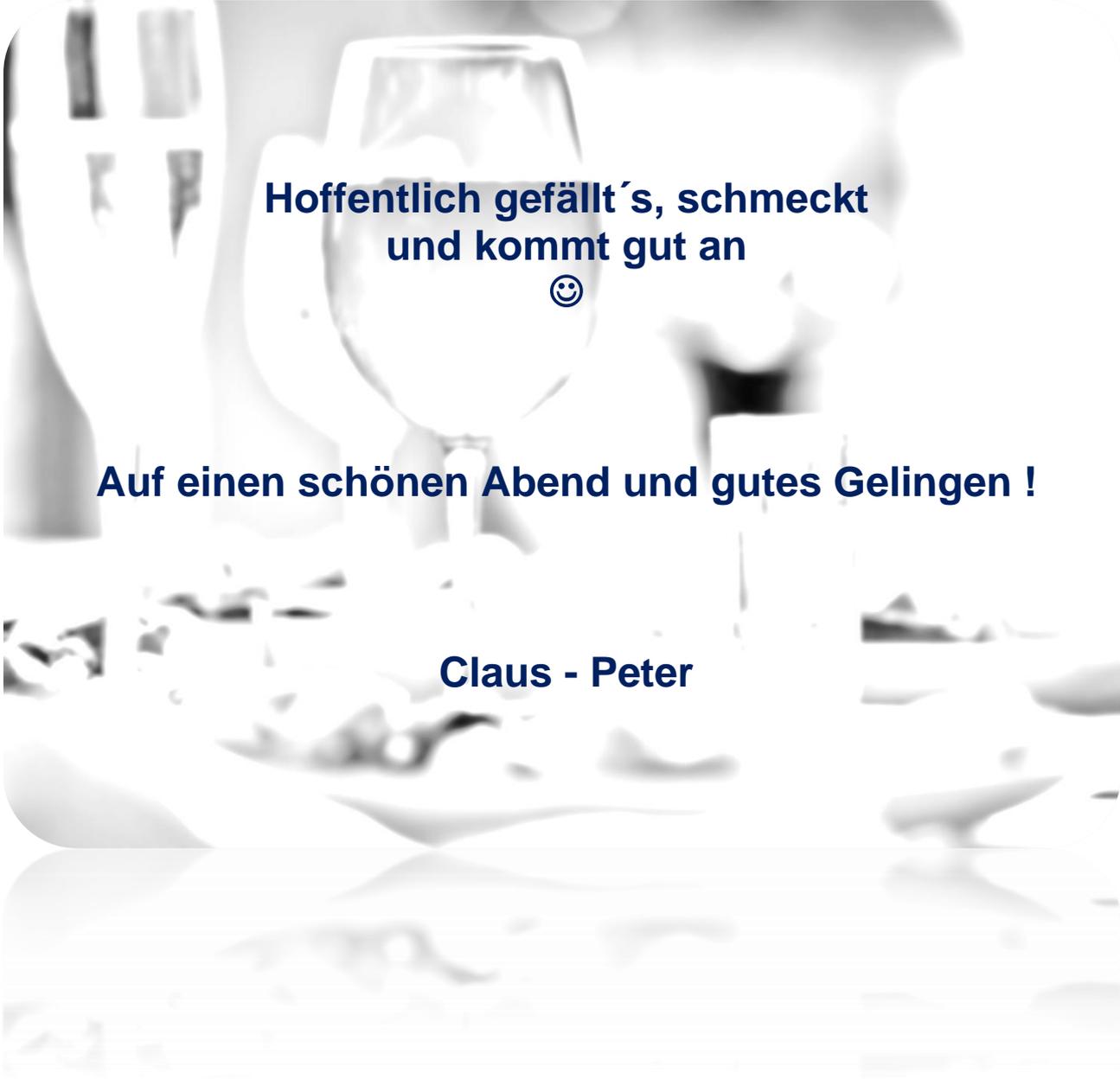
Für den Belag die frischen Cranberrys verlesen. In einem Topf mit Orangensaft zugedeckt langsam aufkochen, bis die Cranberrys platzen. Den Gelierzucker jetzt hinzufügen und alles , unter rühren 2-3 Minuten kochen lassen Eingeweichte Cranberrys abgießen und mit in den Topf geben. Jetzt alles fein pürieren. Masse lauwarm abkühlen lassen und dann auf dem Tarte-Boden fein verstreichen.

1 Stunde kalt stellen.

Schokolade hacken. Mit Sahne über dem Wasserbad schmelzen lassen Dann lauwarm abkühlen lassen und gleichmäßig auf die Cranberry Masse gießen. Die Tarte nochmal 1 Stunde abkühlen lassen.

Zum Abschluss mit Cranberrys, Schokoraspeln Rosmarin und Puderzucker garnieren

Guten Appetitt



**Hoffentlich gefällt´s, schmeckt
und kommt gut an**



Auf einen schönen Abend und gutes Gelingen !

Claus - Peter