

1. MENÜ

Dipp vun Avocado an Dipp mat Forellenfilet

Iwwerbake Mullen

Zitrounendessert

Dipp vun Avocado

Eng zeideg Avocado

200 g gro Crevetten

De Jus vun enger Zitroun

3 Iesslöffelen Mayonnaise

1 kleng Schallott

Salz a Pfeffer

Preparatioun

D'Avocado schielen an zesumme mat de Crevetten, mam Zitrounenjus a mat der Mayonnaise mam Stabmixer reng muelen. D'Schallott ganz reng schneiden. Alles an eng Schossel maachen, salzen, pefferen a gutt verréieren. A kleng Glieser fëllen a fir 4 Stonnen an de Frigo stellen.

Wäintipp : Riesling

Dipp mat Forellefilet

200 g gereechert Forellenfilet

2 Iesslöffel Mayonnaise

2 Iesslöffel Sauerram

3 Kaffislöffel Mierréidech (Meerrettich)

De Jus vun enger hallwer Zitroun

Salz a Pfeffer

Preparatioun

Alles zesummen an den Mixer ginn a reng muelen. A kleng Glieder fëllen, an 1-2 Stonnen am Frigo zéie loossen.

Waintipp : Chardonnay, awer keen deen am Holzfaass ausgebaut gouf.

Fir eis iwverbake Mullen brauchen mir

1 kg Mullen

1 Porrett

4-5 Wuerzelen

1 Ënn

200 ml wäisse Wäin

250 ml Sauerram

Salz a Pfeffer

E wéineg Botter

3 Iesslöffel Miel

3 Iesslöffel Ram

100 g Schwäizer Kéis

Preparatioun

D'Geméis schielen, wäschen, an a ganz kleng Stécker schneiden. An engem Dëppen e wéineg Botter schmelzen, an d'Geméis liicht dran undämpfen. Mat Salz a Pfeffer wierzen, a mam Wäin ofläschen. D'Mullen derbäiginn, an ongeféier 5 Minutten alles zesummen opkache loossen. D'Mullen eraushuelen, Temperatur erofstellen, an d'Sauerram an d'Zooss réieren. D'Mullen aus der Schuel huelen, an eng feierfest Schossel leeën. E puer lesslöffel vum Geméis op d'Mulle leeën. De Schäffchen op 200 Grad erhëtzen (Ëmloft).

En lesslöffel Botter an enger Kasseroll schmelze loossen, 3 lesslöffel Miel mam Schnéibiesem ënnerréieren, a mat der Mullenzooss bannen. 2-3 lesslöffel Ram an de Schwäizer Kéis an d'Zooss réieren. D'Zooss op de Mulle verdeelen, an 10 Minutten am Schäffchen iwverbaken.

Dobäi kéint Dir eng gutt Zalot a Fritten zerwéieren.

Wäintipp : Pinot blanc oder e Rivaner

Fir den Zitrounendessert braucht Dir

500 g wäissen Kéis (Magerquark); ech huelen awer léiwer den cremegen

3 Bio-Zitrounen, d'Schuel an den Jus

3 lesslöffel Zocker jee no Goût

2 TL Vanillszocker

300 g Mascarpone

Evtl. Hambier fir ze dekoréieren.

Preparatioun

D'Zitrounen grëndlech ënnert dem waarmen Waasser wäschen. D'Schuel iwwert eng Raaspel reiwen (awer net dat Wäisst dovunner), den Jus auspressen.

Den wäissen Kéis mam Mascarpone vermëschen. D'Zitrouneschuel an Zitrounejus, Zocker an Vanillszocker mam Handmixer gutt verréieren.

Alles op Dessertschosselen oder Glieser verdeelen an evtl. mam Hambier oder aanert Uebst dekoréieren.

2. MENÜ

Chineesch pikant Zopp (déi ass fir 6 Persounen oder 4 gutt hongreg Leit)

Cataplana

Hambierdessert

Fir eis Chineesch Zopp brauchen mir

1,5 l Héngerbritt

1 rout Paprika

100 g Bambus (aus dem Glas)

60 g schwaarz gedréchent Champignon (chineesch Morchelen)

150 g Schwéngsgehacktes

1 Kaffisläffel Piment (Typ Sambal)

100 ml Wäinesseg

Salz, wäisse Pfeffer

+/- 25 g rengen Zocker

2-3 lesslöffel Sesamueleg

2 Eeër

3 lesslöffel Gromperemiel

E wéineg Champignon-Sojazooss

2 fräsch Ennen (mam Geleefs drun) also dat sinn Frühlingszwiebeln

Preparatioun

D'Gehacktes mat e wéineg Waasser opkache loossen. Fir 20 Minutte lues goe loossen, an dann ofschëdden.

D'Champignone mat waarmem Waaser iwwerschëdden a fir 20 Minutten aweeche loossen.

D'Paprika wäschen, an a reng Sträife schneiden. D'Champignonen och a reng Sträife schneiden. D'Héngerbritt an en Dëppe schëdden, d'Paprika, d'Champignonen, de Piment, d'Gehacktes, den regen Zocker, an de Wäinesseg derbäiginn. Salzen a Pefferen.

Emol opkache lossen, an dann 20 Minutten lues goe loossen. D'Gromperemiel mat e wéineg Waasser verréieren, an dëst an d'Zopp schëdde fir ze bannen. Déi 2 Eeër opschloen a bei d'Zopp ginn. De Sesamueleg an d'Champignon-Sojazooss derbäischëdden. Alles matenee vermëschen. Déi 2 Frühlingszwiebeln a kleng Rondele schneiden, an zum Schluss iwwer d'Zopp streeën.

Fir d'Cataplana brauchen mir

800 g feste Fësch z.B. Lotte, de Filet vum Aiglefin, vum Saumon oder vum Cabillaud

100 g Tëntefësch, 8 Scampi a +/- 20 Mullen

150 g Tomatepüree

4 Knuewelekszéiwen an eng Ënn

250 g gequellte Gromperen (Nicola oder Parisiennes)

1 rout Paprika, e wéineg frësche Koriander, Péiterséileg an 2 Téiläffel gerappten Ingwer

2-3 lessläffel Olivenueleg

1 Glas wäisse Wäin an 100 ml Béier

Salz, Peffer, e wéineg Paprikaspolver an en hallwen lessläffel Concentré de poisson

Preparatioun

D'Geméis schielen, an a kleng Stécker schneiden. De Fësch wäschen, dréchnen an e Stécker schneiden. Den Tëntefësch a Rondele schneiden. D'Knuewelekszéiwe schielen an reng pressen. De Péiterséileg an de Koriander wäschen a schneiden. An engem Dëppen (am beschten e Wokdëppe mat Deckel) den Olivenueleg erhëtzen, an d'Ënn liicht dran ubroden. De Paprika bäiginn, an duerno de Fësch liicht ubroden. Den Knuewelek, d'Gromperen, den Ingwer, an den Tomatepüree derbäiginn, an alles gutt matenee vermëschen. Salzen, pefferen, e wéineg Paprikaspolver an de Concentré de poisson driwwer ginn, a mam Wäin a Béier alles ofläschen. D'Mullen, Scampi, de Péiterséileg an de Koriander kommen zum Schluss derbäi.

Den Deckel op d'Deppe leeën, an ongeféier 10 Minutten op grousser Temperatur goe loossen.
1-2 mol am Déppe réieren.

Wäintipp : Pinot Noir Blanc de Noirs

Fir den Hambierdessert brauchen mir

250 ml Ram

2 EL Zocker

250 g frëschen Hambier

½ Pak Baiser

Preparatioun

D'Ram mam Zocker steif schloen, d'Hambier wann méiglech net wäschen. D'Baiser graff grimmelen.

Fir d'éischt Schlagsan, dann den Hambier an dann d'Baiser schichteweis an engem Glas fëllen, bis alles verbrauch ass.

Zum Schluss sollten awer nach e puer Hambier Rëscht sinn, fir eng schéin Deko ze maachen.