

Titanic-Menü 01.Gang - Hors d'oeuvre
Canapés à l' Amiral mit Garnelen dazu weißer Burgunder

Titanic-Menue: 02.Gang - Suppe
Consommée Olga dazu weißer Burgunder

Titanic-Menue: 03.Gang - Fisch
Pochierter Lachs mit Schaumsauce dazu weißer Burgunder

Titanic-Menue: 04.Gang - Entrée
Hähnchen Lyonnaise mit Kürbis-Eierbrötchen dazu weißer Burgunder

Titanic-Menue: 05.Gang - Entremets
Gebratenes Lendensteak mit Sauce Forestière dazu weißer Burgunder

Titanic-Menü: 06.Gang - Sorbet
Punch Romaine dazu roter Bordeaux

Titanic-Menue: 07.Gang - Braten
Gebratenes Täubchen auf Kresse dazu roter Bordeaux

Titanic-Menue: 08.Gang - Salat
Spargelsalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette dazu Chablis

Titanic-Menue: 09.Gang - Kaltes Gericht
Trüffel-Leberpastete an Salat Waldorf dazu Chablis

Titanic-Menue: 10.Gang - Süsse Nachspeise
Eclairs mit Schokolade und frz. Vanillecreme dazu Tokaier

Titanic-Menue: 11.Gang - Dessert
Frischobst und Käse dazu Champagner

Zutaten

200 Gramm Garnelen (ohne Schale)
1 Teel. Olivenöl
8 Stücke Basilikum
1 Frühlingslauch
Knoblauch
2 cl Weinbrand
125 Gramm Frischrahmkäse
1 Tomate
- (enthäutet, entkernt, gewürfelt)
Salz
weißer Pfeffer
1 Essl Lachskaviar
Wachteleier (gekocht)
12 Sardellenfilets
Dill
12 Scheiben Baguette
Blattsalate der Saison
2 Essl. Apfelessig
1 Essl Keimöl
1 Teel. Zucker

Zubereitung

1. Frühlingslauch in Scheiben schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.
2. Garnelen zugeben und mitdünsten.
3. Fein gehackten Knoblauch, fein geschnittenen Basilikum sowie Tomatenwürfel dazu geben. Mit Weinbrand ablöschen und einkochen lassen.
4. Diese Masse pürieren, auskühlen lassen und mit Frischkäse zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Baguettescheiben toasten und mit der Masse großzügig bestreichen.
6. Als Garnitur je 1/2 Wachtelei, einen mit Lachskaviar gefüllten Sardellenring und einen kleinen Dillzweig darauf setzen.
7. Aus Essig, Öl, Jodsalz, Zucker und Pfeffer einen Dressing herstellen. Die Blattsalate damit marinieren und auf die Teller bouquetartig anrichten. Je 3 Canapés dazu setzen und servieren.

dazu empfohlener Wein: Weißer Burgunder

Hähnchen Lyonnaise mit Kürbis-Eierbrötchen dazu weißer Burgunder

Zutaten

2 Hähnchenbrüste
1 Teel. Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer
1 Rosmarinzweig
Thymian

Kürbis-Eierbrötchen

2 Eier
4 Essl. Kürbispüree
2 Essl. Sahne
1 Essl Schnittlauchröllchen
Salz
weißer Pfeffer
1 Teel. Butterschmalz
8 Scheiben Baguette

Garnitur:

4 klein. Tomaten
1 Frühlingszwiebel
1 Teel. Keimöl
1 Bund Basilikum
0,1 Litr. Tomatensaft
Salz
grüne Pfefferkörner
8 Chinamorcheln (gegart)

Zubereitung

1. Hähnchenbrüste mit Salz & weißem Pfeffer würzen. In Olivenöl ringsum anbraten, Rosmarin und Thymian dazu geben und das Ganze im vorgeheizten Bratrohr bei 160°C 8-10 Minuten durchziehen lassen.
2. Eier, Kürbispüree und Sahne verquirlen und mit Schnittlauchröllchen verrühren. Mit Salz & weißem Pfeffer würzen.
3. Baguettescheiben in die Eiermasse einlegen, wenden und sofort in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbacken.
4. Für die Garnitur Keimöl erhitzen und die klein geschnittene Frühlingszwiebel darin glasig dünsten. Tomatenwürfel, fein geschnittenes Basilikum und Tomatensaft zugeben. Erhitzen und mit Salz und grünen Pfefferkörnern abschmecken.
5. Je 2 Kürbis-Eierbrötchen auf einem Teller anrichten. Die gebratenen Hähnchenbrüste in dünne Tranchen schneiden und darauf verteilen.
6. Garnitur darüber geben und mit je 2 Chinamorcheln garnieren.

dazu empfohlener Wein: weißer Burgunder

Gebratenes Lendensteak mit Sauce Forestière dazu weißer Burgunder

Zutaten

440 Gramm Rumpsteak
Salz
Pfeffer
1 Teel. Butterschmalz

Sauce Forestière:

1 Teel. Butterschmalz
60 Gramm Speckwürfel
1/2 Zwiebel (gewürfelt)
1 Teel. Mehl
1 Essl Tomatenmark
1/8 Litr. braune Grundsauce
1/8 Litr. Rotwein
1 Lobeerblatt
1 Nelke
Wacholderbeeren
Thymian
Oregano
Amaretto
2 cl Madeira
100 Gramm Pfifferlinge

Zudem:

200 Gramm gekochte Erbsen
250 Gramm Kartoffeln
- (halbmondförmig
- zugeschnitten)
2 Teel. Butter

Zubereitung

1. Für die Sauce Butterschmalz erhitzen, Zwiebel- und Speckwürfel darin angehen lassen. Mit Mehl bestäuben, Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten. Mit brauner Grundsauce und Rotwein aufgießen. Gewürze zugeben und das Ganze ca. 20 Minuten durchkochen lassen.
2. Sauce passieren, gegarte Pfifferlinge zugeben und aufkochen lassen. Mit Madeira, Salz & weißem Pfeffer abschmecken.
3. Kartoffelhalbmonde in Salzwasser auf den Biss garen, abschütten und in Butter schwenken. Mit Salz & Pfeffer würzen.
4. Erbsen ebenfalls in Butter schwenken und mit Salz & Pfeffer, wenig Zucker würzen.
5. Steaks beidseitig mit Salz & Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz beidseitig rosa braten.
6. Gebratene Steaks in schräge Tranchen schneiden. Sauce auf Teller verteilen und die Tranchen darauf anrichten. Kartoffeln und Erbsen dazu geben.

dazu empfohlener Wein: Weißer Burgunder

Punch Romaine dazu roter Bordeaux

Zutaten

Punsch:

1/4 Litr. Rotwein
1 Orange
1 Zitrone
1/2 Stangen Zimt
Nelken
2 cl Cointreau
1 Essl Lindenhonig

Zuckerrand:

0,1 Litr. Wasser
4 Essl. Staubzucker
Kristallzucker

Zudem:

Zitronensorbet
Champagner
Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Für den Punsch von den Orangen und den Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Rotwein, Orangen- und Zitronensaft mit der halben Zimtstange und den Nelken aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
2. Mit Lindenhonig süßen, Cointreau zugeben, abseihen und kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit Staubzucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Den Rand der Sektschalen darin einige Millimeter eintauchen und gleich in Kristallzucker stellen um so einen Zuckerrand zu erhalten.
4. In die Sektschalen je eine Kugel Zitronensorbet geben und den kalten Punsch darüber verteilen.
5. Zum Schluss mit Champagner aufgießen und mit frischer Zitronenmelisse garnieren.

Gebratenes Täubchen auf Kresse dazu roter Bordeaux

Zutaten

2 kleine junge Täubchen
1 Beutel Kresse
Salz
weißer Pfeffer
1 Teel. Butterschmalz

Rosmarinsauce:

150 Gramm Wurzelgemüse
- (Lauch, Möhren, Sellerie,
- Zwiebel)
1 Teel. Butterschmalz
1/2 Teel. Mehl
1 Tasse Geflügelbrühe
1 Tasse Weißwein
1 Tasse Portwein
2 Rosmarinzweige
4 Essl. Sahne
Salz
weißer Pfeffer

Zudem:

4 Scheiben Rundtoast
20 Gramm Knoblauchbutter
300 Gramm Prinzeßböhnchen
1 Teel. Butter
Bohnenkraut
4 Scheiben Bauchspeck
- (gut durchwachsen)

Zubereitung

1. Die küchenfertigen Täubchen auswaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit Salz & weißem Pfeffer innen und außen würzen und mit Kresse füllen.
2. Täubchen in heißem Butterschmalz anbraten und im Bratrohr bei 160°C nur noch kurze Zeit durchziehen lassen.
3. Für die Rosmarinsauce klein geschnittenes Wurzelgemüse in Butterschmalz anrösten, mit Mehl bestäuben, mit Geflügelbrühe, Weißwein und Portwein auffüllen. Gut verrühren und bis zur Hälfte einkochen.
4. Sauce passieren, Rosmarinnadeln zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
5. Sauce vom Herd nehmen und mit frischer Sahne verfeinern.
6. Bohnen in Salzwasser auf den Biss garen, abschütten und in Butter mit Bohnenkraut anschwelen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
7. Rundtoast mit wenig Knoblauchbutter bestreichen und anbraten. Toasts anrichten, darauf die Bohnen verteilen, Täubchen darauf setzen und mit der Rosmarinsauce umgießen. Mit gebratener Speckscheibe garnieren.

dazu empfohlener Wein: Roter Bordeaux

Spargelsalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette dazu Chablis

Zutaten

800 Gramm weißer Spargel
Salz
1 Prise Zucker
1 Teel. Keimöl

Champagner-Vinaigrette

1/8 Litr. Champagner
1 Teel. Körnersenf
4 Essl. Kräuteressig
2 Essl. Keimöl
Safranfäden
Zucker
Salz
Pfeffer

Zudem:

Salatblätter der Saison
frische Kresse

Zubereitung

1. Spargel schälen, mit scharfen Messer in 1 Zentimeter dicke, schräge Scheiben schneiden. Wasser aufkochen, Salz, Zucker und Keimöl dazu geben und die Spargelscheiben darin auf den Biss garen.
2. In der Zwischenzeit für die Vinaigrette Champagner, Kräuteressig, Keimöl, Senf und Safranfäden verrühren. Mit Zucker, Salz & weißem Pfeffer kräftig würzen.
3. Spargel abschütten und noch heiß darin einlegen. Spargelsalat ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz & Pfeffer abschmecken.
4. Salatblätter auf Teller verteilen und den Spargelsalat darauf anrichten. Mit frischer Kresse bestreuen und kredenzen.

dazu empfohlener Wein: Chablis

Trüffel-Leberpastete an Salat Waldorf dazu Chablis

Zutaten

2 Äpfel (Boskop)

1/2 Zitrone

200 Gramm Knollensellerie

2 Essl. Mayonnaise

1 Essl Joghurt

1 Prise Zucker

Salz

weißer Pfeffer

20 Gramm Walnusskerne

4 Scheiben Trüffel-Leberpastete

8 Litchis

Salatblätter (in Scheiben geschnitten)

Zubereitung

1. Für den Salat Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sellerie putzen, schälen, ebenfalls in feine Streifen schneiden und unter die Äpfel mischen.
2. Mayonnaise mit Joghurt verrühren und mit Prise Zucker wenig Salz & weißem Pfeffer würzen. Apfel-Selleriemischung damit anmachen.
3. Walnüsse grob hacken, unterheben und Salat abschmecken.
4. Streifen von Blattsalaten, (am besten zweifarbig, z. B. Endivien- und Radicciosalat), auf Teller verteilen.
5. Salat Waldorf in die Tellermitte geben und Trüffel-Leberpastetenscheiben daransetzen. Litchis pellen, entkernen, halbieren und dazu legen.

dazu empfohlener Wein: Chablis

Frischobst und Käse dazu Champagner

Zutaten

Käsevariationen:

12 Scheiben Vollkornbrot oder
- Pumpernickel (rund)
Butter zum Bestreichen
80 Gramm Kräuterfrischkäse
frische Kresse
100 Gramm Blauschimmelkäse
Weintrauben
100 Gramm Camembert
2 Kirschtomaten
frischer Dill

Obst-Teller:

150 Gramm Erdbeeren
1 Babyananas
150 Gramm weiße Trauben
150 Gramm blaue Trauben

Zubereitung

1. Die runden Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und auf 4 der Scheiben Kräuterfrischkäse pyramidenförmig auftragen.
Mit frischer Kresse bestreuen und anrichten.
2. Weitere 4 Scheiben mit Blauschimmelkäse belegen und mit halbierten, entkernten Trauben garnieren und ebenfalls anrichten.
3. Die restlichen Brotscheiben mit Camembert belegen, mit halbierten Kirschtomaten und etwas Dill garnieren und anrichten.
4. Einen Obst-Teller mit frischen Erdbeeren, einer Babyananas und verschiedenen Trauben dazu reichen.

dazu empfohlen: Champagner