

## Einfach und ideenreich

### Statt Kristall

Farbige Gläser sind nicht teuer und lassen sich immer wieder neu kombinieren. Achten Sie aber darauf, dass der gewählte Wein sich gut mit der Glasfarbe verträgt! Zu Grün passt Weiß besser als Rot.

### Statt Serviettenfächern

Wer Servietten nicht lang umständlich falten möchte, rollt sie einfach zusammen und dekoriert mit frischem Grün oder einer hübschen Blüte.

### Statt Silberleuchtern

Pergament um niedrige Gläser gewickelt und zusammengesteckt, ein Teelicht hinein, und schon wird der Tisch sanft beleuchtet. Mit dem Namen des Gastes versehen kann das Licht auch als Platzkärtchen dienen!

### Statt Gesteck

Das spart den Gang zum Floristen. Frisch geschnittene Blüten aus dem Garten, locker mit Grün zu einem Zopf geflochten sind nicht nur hübsch, sondern auch preiswert.

### Statt Tischdecke

Es muss nicht immer die gestärkte Tischdecke sein. Eine schlichte Holzplatte ist ebenso schön. Stimmen Sie Ihre Deko auf die Farbe des Holzes ab – wie hier ein knackiges Grün zur hellen Buche.

## Menü 20

Jakobsmuscheln in der Sesamkruste auf  
Hoisin-Zwiebeln und Avocado

Kaninchenfilet und Gambas auf Pflaumengemüse  
an Gewürzschäum

Garnatxa-Parfait, Creme de Xocolate  
und Wildpflirsich-Flan



Für Bernd aus Düsseldorf bedeutet Kochen pure Kreativität, die er jeden Samstag in einem 6-Gänge-Menü ausleben kann. Über die Ausstrahlung des Perfekten Dinners hat er eine alte Schulfreundin wieder getroffen, die er 40 Jahre nicht gesehen hatte.

sich Galgant und Ingwer dann mehrere Wochen. Übrigens: Galgant lässt sich – genau wie Ingwer auch – ganz leicht selbst ziehen, indem Sie ein Wurzelstück in die Erde stecken und austreiben lassen. Wenn Sie Ihrem Gericht nur eine feine Ingwernote geben wollen (manche Gäste reagieren empfindlich auf die Schärfe des Ingwers), reiben Sie ihn, am besten mit einer Muskatreibe.

Frische **Jakobsmuscheln** bekommen Sie nur von Ende September bis Mai – dann haben sie nämlich Saison. In den Sommermonaten müssen Sie auf Tiefkühlware zurückgreifen. In Deutschland wird der orangefarbene Rogen selten mitserviert. In Frankreich dagegen ist er besonders beliebt. Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich – gerade in der Küche – streiten.

### Das kann vorbereitet werden

- Den Darm aus den Garnelen entfernen
- Blätter der Kräuter zupfen
- Parfait vorbereiten und kalt stellen
- Gemüse putzen und zuschneiden

### Nicht vergessen!

Nach dem Garen die harten Zitronengrasstücke entfernen!

## Jakobsmuscheln in der Sesamkruste auf Hoisin-Zwiebeln und Avocado

### Zutaten

#### Für die Zwiebeln

4 rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
Balsamicoessig  
(ca. 5 Jahre alt)

2 EL helle Sojasoße,  
nach Geschmack

1 EL Hoisin-Soße (aus dem  
Asia-Laden)

#### Für die Jakobsmuscheln

2 Avocados (nicht zu reif,  
nicht zu hart)

Zitronensaft  
Sesamsamen (aus dem  
Reformhaus)

10 frische Jakobsmuscheln  
(ohne Rogen)  
Sesamöl

#### Für die Deko

grüne Kresse  
Kapuzinerkresseblüten  
ggf. etwas sehr alten Aceto  
Balsamico für die Garnitur

**1** Rote **Zwiebeln** in einen Topf geben und mit Aceto Balsamico bedecken. Anschließend Sojasoße und Hoisin-Soße zugeben. Dann bei schwacher Hitze stark einköcheln lassen, dabei immer wieder durchrühren. Danach die Flüssigkeit abgießen und die aromatisierten Zwiebeln kalt stellen.

**2** Die Avocados schälen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und ebenfalls kalt stellen.

**3** Die Sesamsamen ohne Fett in einer heißen Pfanne rösten. Achtung: Sesam enthält viel Öl, daher werden die Samen leicht schwarz. Deshalb ständig wenden!

**4** Die **Jakobsmuscheln** je nach Dicke in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen (am besten eine Steakpfanne verwenden, die den Muscheln ein schönes Grillmuster geben) und die Muscheln auf jeder Seite maximal 20 Sekunden anbraten. Dabei zweimal wenden. Danach jeweils eine Seite der Muscheln in den gerösteten Sesam drücken.

**5** Zum Servieren die Avocadowürfel auf den in Ringe geschnittenen Zwiebeln anrichten und die Jakobsmuschelscheiben abwechselnd mit der panierten und nicht panierten Seite auflegen.

**6** Zum Schluss mit ein paar Tropfen altem Aceto Balsamico beträufeln und um das Arrangement Kresse und Blüten streuen.



Bernd entschied sich für eine süffige Scheurebe Kabinett zu seiner Vorspeise.

### Timing

Die roten Zwiebeln zur Vorspeise werden eingekocht und kaltgestellt. Der Rest – Avocado und Jakobsmuscheln – geht so schnell, dass es empfehlenswert ist, bereits alles auf den Tellern anzurichten, bevor die Muscheln in die Pfanne kommen. So haben Sie tatsächlich eine Chance, die Vorspeise lauwarm zu servieren – so, wie es sein sollte.

Beim Hauptgang jonglieren Sie mit allem gleichzeitig, denn leider kann nichts vorab zubereitet werden. Tipp: Legen Sie sich alles bereits geputzt und geschnitten zurecht.

Die drei köstlichen Komponenten des Nachtisches sind aufwändig, doch die größte Arbeit ist bereits getan, wenn die Gäste eintreffen. Achtung: Das Parfait muss 4 Stunden kalt stehen, dann 3 Stunden vor dem Servieren in eine Eismaschine und dann ins Gefrierfach. Starten Sie also nicht zu spät mit der Zubereitung. Alternativ, falls sie keine Maschine besitzen, können Sie das Parfait auch ins Eisfach stellen, eine Stunde anfrieren lassen und dann alle halbe Stunde rumrühren, damit es nicht zu fest wird. Falls doch: Einfach mit dem Mixer pürieren!

### So geht's

Vom **Zitronengras** werden nur die untersten Teile (ca. 15 cm) verwendet. Entfernen Sie die harten äußeren Blätter. Das Ende flach klopfen und in dünne Ringe schneiden (wie in diesem Rezept) oder in einem Mörser fein zerkleinern.

Achten Sie beim Einkauf von **Galgant** – auch Thai-Ingwer genannt – auf eine pralle, saftige und glatte Haut. Das Gleiche gilt auch für Ingwer. Im Kühlschrank halten