

60. Geburtstag

60. Geburtstag - kleines Catering für den Musiker Peter.

Peter hatte natürlich so seine Wünsche, was es kulinarisch an seinem 60. Geburtstag geben sollte. Nachdem wir seine Vorlieben und das Gegenteil davon eruiert hatten, machten wir uns ans Werk und stellten folgendes Menü zusammen:

Zur Begrüßung der Gäste und zum Ankommen gab es einen Quitten-Secco von Mustea aus der Region

Entrée

Viererlei Häbbli

- Marinierte Rote Wurzel mit Stangenware, Zimt und Rotem Pfeffer
- Liaison von Olivenöl mit dem Gelben vom Ei und Kräutern
- Mediterrane Zigarre ohne Rauch
- Frucht des Myzels, süß-sauer mariniert

Erster Hauptgang

Peter's Wunschüberraschung

- Bestes Stück vom Paarhufer sanft gegart,
- Mus und Stückiges aus grünen Achselknospen an scharfer Körner-Sauce (vegetarisch)

Zweiter Hauptgang

Peter's Auftrag

- Klein Geschnittenes vom Hornvieh, original und mediterran zubereitet, dazu
- Frische Teigbänder aus bestem Semola di grano duro, ergänzt mit
- Frischem in Grün, Gelb und Rot

Für die Pflanzenköstler:

- Ragout aus „Stock und Hut“

Dessert

Seelenstreichler

- Fluffige Kakaobohnen mit Orangenfilets und Rotem I-Tüpfelchen



Schokoladenmousse

Was sich dahinter verbirgt:

- Marinierte Rote Beete mit Meerrettichcreme, garniert mit Zimt und Rotem Pfeffer
- Selbst gemachte Kräuter-Mayonnaise mit vielen frischen Kräutern, Knoblauch und bestem Olivenöl
- Dünnsiter Strudelteig, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und mediterranen Kräutern
- Kräuter-Seitlinge als Antipasti, mariniert mit unserer Chilisoße süß-sauer
- Entrecote mit Niedertemperatur gegart, dazu Rosenkohlröschen und Rosenkohlpüree, sowie einer Pfeffersoße, die es in sich hat
- Echte Bolognese (nicht aus Hackfleisch), mit selbst gemachten Nudeln aus bestem Hartweizengries, begleitet von einem frischen Salat aus Endivien, Chiccoree und Radicchio
- Ragout von verschiedenen Pilzen wie Limonenseitling, Kräuterseitling, Steinpilzchampignons und Steinpilzen
- Luftige Mousse au chocolat mit filetierten Orangen und roter Fruchtsoße

Alles wurde frisch in Peters Küche gekocht und die Gäste konnten uns dabei zusehen. Adrett angerichtet lief ihnen schon das Wasser im Munde zusammen. Zum Schluß waren alle Teller leer - ein besseres Kompliment konnte es für uns nicht geben.