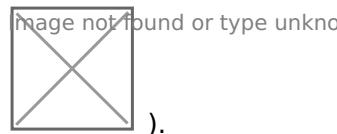


## **Menue (ihr habt doch immer so tolle Ideen!)**

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2007 16:50**

Hallo ihr Lieben!



Stellt euch vor, ihr wollt jemanden zum essen einladen, den ihr recht gern habt ( ).

Was würdet ihr so auffahren?

Ich möchte gern ein 3-Gänge Menue kochen.

Darf ruhig ein wenig aufwendiger sein, ich kuche gern und auch recht gut. Die einzige Vorgabe sollte sein, dass ich nicht mehr ewig in der Küche stehe, wenn die zu bekochende Person da ist. (Man will ja Zeit miteinander verbringen, gell!?)

Ach ja, Weinempfehlungen (biite nur weiß) zu den einzelnen Gängen werden gerne auch entgegen genommen!

So und nun kramt mal eure Menues hervor, ich bin gespannt!

LG, Sunny!

(P.S. Schreibt man aufwendiger oder aufwändiger?? sieht beides total doof aus!!)

---

### **Beitrag von „Frutte55“ vom 18. Februar 2007 17:25**

Es heißt "aufwändiger". Das Wort kommt von "Aufwand".

Ideen hab ich aber leider keine...

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2007 17:26**

Das es von Aufwand kommt, war mir klar! Aber das hieß ja nicht immer was in der deutschen Sprache! War mir nicht sicher, ob es schon immer mit ä war oder ob nach der reform, oder

nach der reform der reform oder so! ich bin da momentan ein wenig irritiert mus ich sagen!

LG, Sunny

---

### **Beitrag von „pepe“ vom 18. Februar 2007 17:28**

Es sind beide Möglichkeiten erlaubt...

Gruß,

Peter

---

### **Beitrag von „Fossil“ vom 18. Februar 2007 18:06**

Sunrise1408,

es hieß vor der Reform "aufwendig".

Gruß

Fossil



### **Beitrag von „pepe“ vom 18. Februar 2007 18:12**

Na dann mal genauer:

Es gibt sowohl  
"aufwendig" von "aufwenden",  
als auch  
"aufwändig" von "Aufwand".

Sucht euch etwas aus. Ob das aber für die Zusammenstellung eines Menüs jetzt alles nötig und hilfreich war, wage ich zu bezweifeln. A yellow smiley face with a thinking expression, positioned next to the text "wage ich zu bezweifeln".

Gruß,

Peter

---

### **Beitrag von „Brotkopf“ vom 18. Februar 2007 18:14**

hallo sunrise,

spontan ist mir eine lasagne eingefallen, die kann man nämlich super vorbereiten und dann einfach nur 1/2 stunde bevor es losgeht in den ofen schieben.

ich hab ein sehr leckeres rezept für eine auberginen-lasagne, die mache ich auch immer wenn es gut sein soll 😊 quasi mein geheimtip. wenn du möchtest dann schicke ich dir das rezept!

LG

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2007 18:17**

Also, das Rechtschreibproblem st dann ja nun geklärt! Dann jetzt bitte zum eigentlichen

anliegen!



Brotkopf: Hmm, Lasagne find ich jetzt nicht sooo gut (sorry). Mal abgesehen davon, das ich auberginen mal so gar nicht mag! \*schauder\* Aber danke für die Idee!

LG, Sunny

---

### **Beitrag von „Grundschullehrerin“ vom 18. Februar 2007 19:00**

liebe sunny,

vielleicht verrätst du uns, was du gerne magst. das macht es etwas einfacher...  
magst du z.b. fisch? in welche richtung soll der nachtisch gehen?

Ig,  
gsl

---

## **Beitrag von „leppy“ vom 18. Februar 2007 19:09**

Wie wär's als Vorspeise mit Antipasti, irgendwelche eingelegten Sachen beim Türken/ Italiener kaufen 😊 Oder Bruschetta mit Tomaten selber machen.

Gruß leppy

---

## **Beitrag von „Obelix“ vom 18. Februar 2007 19:23**

Wie wäre es mit den Rezept-Ideen vom "Perfekten Dinner" bei VOX? Ich gucke die Sendung zwar nicht, aber ich habe mir sagen lassen, dass die Rezepte im Internet auf der VOX-Seite stehen und teilweise sehr lecker sein sollen. Ich will dort demnächst mal nachschauen...

Grüße  
Obelix

---

## **Beitrag von „Gulka“ vom 18. Februar 2007 19:37**

Als ich so ein Menue mal gekocht habe ist folgender Hauptgang super angekommen:

Du nimmst Schweinefilet (Hähnchen- oder Putenfilet schmeckt mir fast noch besser :-)) und umwickelst kleine Stückchen davon (Medaillongröße) mit Schwarzwälder Schinken oder anderem geräucherten Schinken. Diese Fleischstückchen gibst du in eine Auflaufform. Für die Soße erwärmt du lediglich Sahne (bzw. Hälfte Sahne und Hälfte Milch) und fügst noch Tomatenmark nach gusto dazu. Diese Soße muss nicht gewürzt werden, da der Schinken genug Würze abgibt!!! Also dann die Soße über die Fleischstückchen (ungefähr soviel, dass sie bedeckt sind) und ab in den vorgeheizten Ofen.

Verwendest du nur Sahne wird die Soße automatisch gut, verdünnst du sie mit Milch musst du sie evtl. später noch andicken. Du kannst sie auch noch mit Basilikum und Oregano abschmecken, dann wird es italienisch.

Dazu schmecken am besten Bandnudeln oder Rösti und als Beilage z.B. Tomaten mit Mozzarella.

Guten Hunger!

---

## **Beitrag von „Swantje“ vom 18. Februar 2007 19:38**

@ Brotkopf:

Ich hätte großes Interesse an deinem Lasagne-Rezept 😊

Könntest du es mir bitte zukommen lassen?

LG Swantje

---

## **Beitrag von „Finchen“ vom 18. Februar 2007 20:48**

Mir fällt spontan ein Hauptgang ein, der sehr lecker ist, vorausgesetzt Ihr mögt gerne Fisch: Gebratener Lachs auf grünen Bandnudeln mit einer Muschel - Sahnesoße. Das Essen ist eher außergewöhnlich aber relativ leicht vorzubereiten und man steht nicht lange in der Küche.

Der Lachs (Filets von Aldi sind super!) wird in der gut vorgewärmten Pfanne mit etwas Pfeffer angebraten bis er ganz leicht braun ist. Währenddessen können die grünen Bandnudeln schon mal gekocht werden.

Wenn der Lachs fertig ist, muss man ihn aus der Pfanne nehmen und abgedeckt zur Seite stellen. Dann kommen die Muscheln in die Pfanne und werden mit Salz und wenig Pfeffer abgeschmeckt. Wenn sie eine Weile gebraten haben, werden sie mit Sahne und Milch abgelöscht. Meistens ist die Soße so zu flüssig. Deshalb muss noch ein bißchen heller Soßenbinder dran. Wenn das aufgekocht ist, kommt der Lachs noch mal für ein paar Minuten in die Soße um richtig warm zu werden und schon ist das Essen fertig. Dauert nicht mal eine halbe Stunde.

Als Vorspeise könntest Du einen einfachen Feldsalat machen. Vielleicht mit einem bißchen Ziegenkäse und Pinienkernen verfeinern. Wichtig ist bei einem Salat immer das Dressing. Du solltest guten Balsamicoessig nehmen! Der kostet zwar ein paar Euro, macht den Salat dann aber zu etwas wirklich besonderem.

Hmm, als Nachtisch würde sich dann eher etwas leichtes anbieten nach der Sahnesoße. Irgendwas mit Früchten. Konkret fällt mir dazu aber gerade auch nichts ein außer Obstsalat und das ist vielleicht ein wenig zu einfallslos.

---

## **Beitrag von „Tina34“ vom 18. Februar 2007 20:57**

Hallo,

wie wär&acute;s mit vegetarisch?

Vorspeise: gefüllte Weinblätter

Hauptspeise: Kartoffelgratin mit Sahne (pikant mit Curry und Knoblauch)

Nachspeise: in Wein gekochte Feigen mit Honigsahne

Alles und noch viel mehr zu finden im genialen Kochbuch von Barbara Rütting... 

Tina

---

### **Beitrag von „Schmeili“ vom 18. Februar 2007 21:05**

Zitat

**Obelix schrieb am 18.02.2007 19:23:**

Wie wäre es mit den Rezept-Ideen vom "Perfekten Dinner" bei VOX? Ich gucke die Sendung zwar nicht, aber ich habe mir sagen lassen, dass die Rezepte im Internet auf der VOX-Seite stehen und teilweise sehr lecker sein sollen. Ich will dort demnächst mal nachschauen...

Grüße

Obelix

---

SupertipP;) kann ich nur sagen!!! Daraus haben wir unser "Weihnachtsmenü" zusammengestellt! Da findest du für jeden Geschmack und Aufwand etwas!

---

### **Beitrag von „Brotkopf“ vom 18. Februar 2007 21:46**

@ swantje: aber natürlich  rezept ist für PN zu groß, deswegen stell ich es einfach hier rein:

Gemüselasagne

Für 4 Personen:

Zutaten:

2 große Auberginen

Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Olivenöl

1,5 l pass. Tomaten

Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss

Mehl, 1,5 l Milch, Butter

Parmesan

Zubereitung:

Auberginen mit einem Handtuch abreiben und in ca. „Pommesgroße“ Stücke schneiden. Diese auf ein oder zwei Backblechen verteilen, mit reichlich Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern, bei 200° ca. 20-30 Minuten in den Ofen

Rote Soße:

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, pass. Tomaten dazu, aufkochen lassen, fertig.

Helle Soße:

Ein gutes Stück Butter in einem Topf zerlaufen lassen, dann unter ständigem Rühren Mehl zufügen, bis die Masse bröselig ist. Dann nach und nach 1,5 l Milch hinzufügen, bis sich die Brösel vollkommen aufgelöst haben. Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss, einmal aufkochen lassen, fertig.

Parmesan reiben

Wenn die Auberginen richtig schön matschig sind (Achtung, wenn zu wenig Olivenöl drauf ist dann werden sie trocken und bitter, also nicht mit dem Öl sparen oder die Auberginen nach der Hälfte der Zeit drehen), aus dem Ofen holen.

Auflaufform mit Olivenöl einfetten, dann immer Lasagneplatten, Auberginen, Helle und Rote Soße schichten. Zwischendurch salzen und pfeffern und ein wenig Parmesan dazwischen bröseln! Am Ende (helle Soße als letzte Schicht) den Parmesan verteilen, ein wenig Olivenöl darüber trüpfeln, nochmal salzen und pfeffern, und dann je nach Angabe auf der Lasagnepackung in den Ofen.

hmmm ... ich glaub ich weiß was es morgen bei mir zu essen gibt ...

---

**Beitrag von „Eva“ vom 18. Februar 2007 21:49**

Zitat

**Finchen schrieb am 18.02.2007 20:48:**

Der Lachs (Filets von Aldi sind super!) wird in der gut vorgewärmten Pfanne mit etwas Pfeffer angebraten

\*offtopic\* Vorsicht mit dem Braten von Lachs in der Pfanne! Wenn man nicht aufpasst, hält der von innen den Deckel fest!  <http://www.brigitte.de/foren/showthread.html?t=14880>  
\*/offtopic\*

Ontopic:

Als Nachspeise fällt mir ein exotischer Salat ein - Rucola mit Erdbeeren. Für die Sauce Balsamico, Walnussöl, Salz und ein bisschen Zucker nehmen. Schmeckt sehr lecker!

LG

Eva

---

**Beitrag von „Sunrise1408“ vom 18. Februar 2007 23:21**

Das sind ja mal schon einige Ideen, ich danke euch!

Also, das Dessert steht auf jeden fall fest, es wird selbst gemachtes Tiramisu geben, da er (warum auch immer) sehr fasziniert davon war, dass ich das selber mache!

In sofern würde ich den Rest gerne mediterran / italienisch halten.

Hatte überlegt ein Steinpilzrisotto zu machen. Bin mir aber noch nicht sicher, ob als Vor- oder Hauptspeise (kann man dann ja größentechnisch anpassen).

Tja, was mag ich?? Eigentlich alles. Ich esse gerne Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte. Da bin ich flexibel und er wohl auch.

Hatte an Pasta gedacht, aber da ist die Sauce das Problem. Mein Pesto ist zwar weltklasse (eigenlob, ich weiß) aber naja, der Abend soll ja eventuell noch weitergehen, und das dann mit so ner Knoblauchfahne?? Und außerdem ist es recht heftig, wenn man danach noch Tiramisu will, da Pesto ja extrem intensiv ist.

Das ist alles irgendwie nicht soo einfach. \*grübel\*

Bin für weitere Vorschläge dankbar!

LG, Sunny!

---

### **Beitrag von „Swantje“ vom 19. Februar 2007 13:33**

#### Brotkopf:

Vielen, vielen Dank für das Rezept. Das wird gleich am Wochenende ausprobiert!

LG Swantje

---

### **Beitrag von „Kelle“ vom 19. Februar 2007 13:47**

Hallo!

Ich probiere heute abend spontan Gulkas Rezept aus! Da ich heute schulfrei habe, habe ich meinem Schatz versprochen, dass ich heute kuche!

Alle Zutaten liegen schon im Kühlschrank und ich freue mich schon darauf, nachher in der Küche loszulegen! Dazu gibt es Salat und frisches Olivenweißbrot!

Gulka, Du hast allerdings nicht dazugeschrieben, wie lange und bei welcher Temperatur die "Röllchen" im Ofen bleiben müssen?!? - Vielleicht 30 min bei etwa 170 Grad Umluft???

[Blockierte Grafik: <http://www.cheeseburger.de/images/smilie/nahrung/a050.gif>]

---

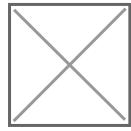
### **Beitrag von „leila“ vom 19. Februar 2007 16:58**

Ich habe ein seehr leckeres Rezept für toskanisches Hühnchen. Mit Oliven und Knoblauch (wenn

ihr beide Knofi esst, is es ja nicht so schlimm  )

Bei Interesse tippe ich es gerne ab.

Habe am Samstag übrigens auch ein Kochdate. Ahhh, ich bin schon aufgeregt. Allerdings kochen wir gemeinsam



Wann bist du "dran"?

---

### **Beitrag von „Gulka“ vom 19. Februar 2007 20:09**

Hallo Kelle

Schön, dass du das Rezept ausprobierst (ausprobiert hast ... - bin leider erst jetzt wieder da). Mit der Temperatur und der Garzeit müsste es aber in etwa hinkommen. Kommt halt auf die Fleischsorte und die Größe der Stückchen an.

Ich hoffe jedenfalls, dass es euch schmeckt! Guten Hunger!

---

### **Beitrag von „Kelle“ vom 19. Februar 2007 21:36**

Hi, Gulka - und hallo, Ihr anderen!

Melde:

Das Essen war ein voller Erfolg! Richtig lecker! Mit Zeit und Temperatur lag ich richtig - aber das meintest Du ja auch schon! Ich habe noch ein paar Käsestreusel über die Soße gestreut, dadurch bekam ich noch eine würzige Kruste!

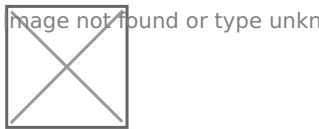
Vielen lieben Dank nochmal für die tolle Idee!

Wir sind jetzt beide sehr sehr satt und voll zufrieden!

---

### **Beitrag von „Melosine“ vom 20. Februar 2007 16:05**

Ich hätte gerne das Rezept für das toskanische Huhn 



[sunny](#): War der Abend jetzt schon?

LG

Melo

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 20. Februar 2007 16:41**

Nein, der Abend

nicht verraten!

Also, hab mir jetzt mal was rausgesucht, und hätte gern mal eure Meinungen dazu.

Vorspeise:- Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

- Vitello Tonnato

Hauptgang:- Steinpilzrisotto

- Irgendwas aus dem Wasser (hat da wer ne Idee?? würd so gern)

Dessert:- Tiramisu

- Panna Cotta auf Himbermark

Wie ihr seht ich bin echt leicht italienisch angehaucht!

Zumm Carpaccio hätt ich da mal noch ne Frage! Hat das von euch schon mal einer gemacht??

Wie habt ihre die scheiben so dünn bekommen??? Meint ihr, man kann zum Metzger gehen, da ein Rinderfilet kaufen und ihn bitten das auf seiner Maschine zu schneiden?? (Dann so auf Schinkendicke) Ich hab halt leider keine schneidemaschine und befürchte, dass meine Feinmotorik nicht ausreicht um es ordentlich dünn zu schneiden. Fänd Carpaccio aber DIE Vorspeise für den Abend, da das Dessert ja recht heftig wird. Ausserdem hätt ich dann an dem Abend nischt mehr zu tun!

So, bin auf Anregungen gespannt.

uiuiui, krieg hier grad gut Appetit!

LG, Sunny!

---

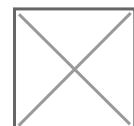
## Beitrag von „das\_kaddl“ vom 20. Februar 2007 17:00

Hört sich sehr lecker an, aber sportlich aktiv könnte ich danach nicht mehr werden 😊 Finde Tiramisu und Panna Cotta ein bisschen zu schwer.

LG, das\_kaddl.

---

## Beitrag von „Sunrise1408“ vom 20. Februar 2007 17:04



Naja, wer will denn danach noch "sportlich" aktiv werden??

Es kommt ja auch auf die Menge des Nachtischs an. Werden ja keine Massen sein die ich da auftische, aber ich liebe dieses Zeug einfach so dermaßen!

Yummmie, hunger!

LG, Sunny! (die grad die Einkaufsliste macht!)

---

## Beitrag von „Britta“ vom 20. Februar 2007 19:15

Zitat

**Kelle schrieb am 19.02.2007 21:36:**

Hi, Gulka - und hallo, Ihr anderen!

Melde:

Das Essen war ein voller Erfolg! Richtig lecker! Mit Zeit und Temperatur lag ich richtig - aber das meintest Du ja auch schon! Ich habe noch ein paar Käsestreusel über die Soße gestreut, dadurch bekam ich noch eine würzige Kruste!

Vielen lieben Dank nochmal für die tolle Idee!

Wir sind jetzt beide sehr sehr satt und voll zufrieden!

So, ich war grad einkaufen und probier es jetzt auch mal - bin gespannt! 😊

---

### **Beitrag von „Kelle“ vom 20. Februar 2007 19:23**

Liebe Britta!

Dann viel Erfolg für Dich und guten Appetit!

Bei uns gibt es heute abend die Rest von gestern - ist nur leider nicht mehr viel übrig...

Berichtest Du auch mal, wie es Dir / Euch geschmeckt hat?

Liebe Grüße:

Kelle.

---

### **Beitrag von „Dalyna“ vom 20. Februar 2007 21:06**

Zum Carparccio schneiden: hab es mit der Brotschneidemaschine geschnitten, wenn mich die Erinnerung nicht drügt. Mit der Hand würde das wohl eher zu dick werden.

Bei jeweils 2 "Gängen" als Vor-, Haupt- und Nachspeide könnte ich auch nicht mehr sportlich aktiv werden, gerade wenn eines meiner Lieblingsessen dabei ist. Ich sag nur Tiramisu



Liebe Grüße,

Dalyna

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 20. Februar 2007 21:15**

Nee, gibt ja nicht zwei sachen pro gang, das war nur die Auswahl! Und nun stehts.

Carpaccio

Risotto

Tiramisu

Alles andere wäre echt zu happig!

LG, Sunny!

---

### **Beitrag von „Melosine“ vom 21. Februar 2007 07:10**

Carpaccio kannst du am besten schneiden, wenn du das Fleisch vorher anfrierst. Also ab damit in die Tiefkühltruhe - die dünnen Scheiben tauen nach dem Schneiden schnell auf.

LG und viel Spaß!

Melo

---

### **Beitrag von „Britta“ vom 21. Februar 2007 18:26**

So, jetzt hab ich das Rezept von Gulka auch probiert: Ich kann es nur empfehlen - es ist schnell vorbereitet, im Ofen macht sich der Rest von allein, und es war super lecker!

Danke dafür, Gulka!

LG

Britta

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 25. Februar 2007 13:03**

So, das Essen war nun! Ich muss sagen, echt lecker!

Das Carpaccio hab ich mir schon beim Metzger dünn aufschneiden lassen. Habs dann zuhause noch platiert. in die Mitte des tellers kam dann noch Ruccola und gehobelter Parmesan. Dazu eine Soße aus Zitronensaft und Olivenöl (mit dem Stabmixer emulgiert, sehr lecker)

Das Risotto war klasse! ich könnt mich da jedes mal wieder rein setzen sag ich euch! Lecker schlecker!

Auch das tiramisu war genauso wie es sein sollte udn auch von der Konsistenz her perfekt!

Yummie!

Also, dieses Essen ist nnur zu empfehlen. (Rezepte geb ich gern weiter!)

LG, Sunny!

---

### **Beitrag von „Powerflower“ vom 25. Februar 2007 14:01**

Sehr schön. Klingt nach einem gelungenen Abend. 😊

---

### **Beitrag von „nofretete“ vom 25. Februar 2007 15:21**

Und war der Rest des Abends auch so wie gewünscht? 😊 neugierig bin?

---

### **Beitrag von „Sunrise1408“ vom 25. Februar 2007 17:34**

Ich genieße und schweige!

---

### **Beitrag von „nofretete“ vom 25. Februar 2007 22:41**

Auch eine Antwort! 😊😊😊

---

### **Beitrag von „patti“ vom 21. Mai 2007 18:48**

Ich habe auch mal eine Frage:

am Wochenende kommen Freunde zu Besuch und ich möchte dieses Mal eine (Pariser) Käsesuppe kochen. Die Idee für einen tollen Nachtisch (mit Erdbeeren, Baiser und Sahne) habe ich auch schon. Aber ich bin mir unsicher, ob noch eine "Vorspeise" fehlt? Eigentlich ist ja Suppe ne Vorspeise, aber in diesem Fall soll sie ja als Hauptgang gegessen werden. Ist dann noch ein Salat, Bruschetta oder ähnliches als "Vorspeise" passend? Wie würdet ihr das machen?

Ach ja, es gibt zur Suppe natürlich noch Baguette dazu.

Danke schon mal für Eure Antworten!

---

### **Beitrag von „alias“ vom 21. Mai 2007 19:59**

Falls es an Rezepten mangeln sollte:

<http://www.autenrieths.de/links/linkhtw.htm>

... dort "Rezeptsammlungen" anwählen

Dort findet man/frau u.a. folgenden Tipp:

<http://www.ruhr-uni-bochum.de/kochfreunde>

.... 55.000 Rezepte ..... Das will verdaut sein! ....rülps!

Wer dort nach "dessert" sucht, findet 2719 Einträge,  
die Suche nach "dessert erdbeere" ergibt noch 72 Rezepte ...

---

### **Beitrag von „patti“ vom 24. Mai 2007 16:22**

Hier nochmal mein Beitrag. Bisher hat ja noch keiner drauf geantwortet. Aber vielleicht kann mir doch jemand weiterhelfen, wie und ob ich dieses Menü am besten mit einer Vorspeise kombinieren kann?!?!

DANKE!

Zitat

*Original von patti*

Ich habe auch mal eine Frage:

am Wochenende kommen Freunde zu Besuch und ich möchte dieses Mal eine (Pariser) Käsesuppe kochen. Die Idee für einen tollen Nachtisch (mit Erdbeeren, Baiser und Sahne) habe ich auch schon. Aber ich bin mir unsicher, ob noch eine "Vorspeise" fehlt? Eigentlich ist ja Suppe ne Vorspeise, aber in diesem Fall soll sie ja als Hauptgang gegessen werden. Ist dann noch ein Salat, Bruschetta oder ähnliches als "Vorspeise" passend? Wie würdet ihr das machen?

Ach ja, es gibt zur Suppe natürlich noch Baguette dazu.

Danke schon mal für Eure Antworten!

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 24. Mai 2007 16:43**

Hallo Patti,

Käsesuppe bei diesen Temperaturen? Stöhn.

Würde ich mir persönlich an Deiner Stelle noch überlegen.

Ansonsten würde ich Dir trotzdem noch raten, einen kleinen, leichten Blattsalat (Feldsalat, Rucola etc.) zu machen. Finde ich zu Suppe oder davor irgendwie immer lecker und wird z.B. auch in USA gerne so gegessen.

Falls Dir noch Ideen fehlen, meine Rezept-Lieblingsseite ist:

<http://www.chefkoch.de>

Viele Grüße und viel Erfolg

Super-Lion

---

### **Beitrag von „Gulka“ vom 24. Mai 2007 17:32**

Hallo,

ich schließe mich Super-Lion an. Bei den jetzigen Temperaturen (und auch sonst) ist die Käsesuppe und auch der Nachtisch mit Sahne bestimmt ganz schön mächtig! Da würde ich mich über einen leckeren Salat zum Auftakt freuen.

Oder du verschiebst die Gänge so, dass die Suppenportion etwas kleiner ausfällt und du diese als Vorspeise nimmst, dann einen Salatteller mit irgendetwas raffinierterem kombiniert (z.B. gegrillter Spargel, Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäsetaler oder so) und als Abschluss das Dessert. Dann hättest du die Reihenfolge schwer - leicht - schwer und der Magen kann sich zwischendurch erholen und arbeiten :-).

Wünsche dir auf jeden Fall viel Spaß und chefkoch kann ich auch nur empfehlen!!!

Viele Grüße,  
Gulka

---

### **Beitrag von „patti“ vom 10. Februar 2013 16:59**

Hallo,

ich krame diesen alten Beitrag noch mal hoch - weil ihr doch immer so tolle Ideen habt! 😊

Also, ich plane gerade ein 3-Gänge-Menü. Ganz sicher ist, dass es als Hauptspeise Kasseler Lachsbraten im Blätterteigmantel geben wird. Alles andere drum herum ist noch unsicher und da ich nicht so oft mehrere Gänge kuche, weiß ich auch nicht so richtig, was passen könnte.

Gedacht habe ich an folgendes:

Vorspeise: Salat oder Bruschetta

Hauptgang: Lachsbraten in Blätterteigmantel, dazu Gemüsevariationen und Kartoffeln (in welcher Form auch immer)

Nachspeise: Joghurtcreme mit Fruchtsoße (pürierte Himbeeren)

Gebt mir doch bitte mal ein paar Tipps zu allen drei Gängen. Ich wäre sehr dankbar!!

---

### **Beitrag von „jole“ vom 10. Februar 2013 17:42**

Mmh, was möchtest Du denn für Tipps? Also wozu sollen wir Dir Tipps geben?

Es kommt ja ein bisschen drauf an: für wen kochst Du? Warum kochst Du? Soll es etwas Besonderes sein? Wieviel Zeit hast du? Wie gut kannst Du kochen? Welche Möglichkeiten hast

Du?

---

### **Beitrag von „patti“ vom 10. Februar 2013 19:38**

Ich kuche für acht (!) Freunde, die zu einem Essen bei uns eingeladen sind. An diesem Abend haben wir viel zu besprechen, sodass ich nicht viel Zeit haben werde, um in der Küche zu stehen. Alles müsste also relativ gut vorher vorzubereiten sein. Was meine Kochkünste anbelangt: so schlecht sind sie nicht, aber ganz viel Zeit habe ich auch nicht.

---

### **Beitrag von „Friesin“ vom 10. Februar 2013 19:46**

mein Tipp zum Thema Kartoffeln, falls du noch ein zweites Backblech hast:

Backofenkartoffeln.

Kartoffeln waschen und halbieren.

Backblech mit (Oliven)Öl rinfetten. Gerne auch Kümmel oder Majoran draufstreuen.

Kartoffeln mit der Schnittfläche auf das Öl legen und parallel zu dem Braten mitschmoren.

Sehr lecker und ohne großen Aufwand!

---

### **Beitrag von „jole“ vom 11. Februar 2013 09:58**

Ich kuche gerne und beziehe meine Rezepte meist von der Chefkoch-Seite.

Dein Hauptgericht ist ja gesetzt. Also sollten wir drumrum planen.

Was hälst Du als Vorspeise von einem bunten Salat mit Ente? Und dazu ein leckeres selbstgebackenes Brot?(Alles gut vorzubereiten)

Als Nachspeise habe ich letztens eine Schokoträne gemacht. Das sah immens toll aus, war sehr lecker(MAn bereitet am Vortag eine Träne aus Schokolade vor (simpler, als es sich anhört, lässt sie trocknen und und füllt sie dann)). Man kann das wirklich wunderbar vorbereiten, kostet allerdings in de Vorbereitung etwas Zeit.

Bei Interesse melden, dann schicke ich Dir die Rezepte.

Ich werde heute zum ersten Mal Eis selbst machen.. ich bin gespannt. Ich wage mich an ein einfaches Schokoeis. Man muss ja klein beginnen...

Wenn es funktioniert ist morgen ein Zitronensorbet dran (das sah auch nicht so ganz schwierig aus)

---

### **Beitrag von „Elternschreck“ vom 11. Februar 2013 16:49**

Als bewusst nichtkochender Single lasse mir immer *Essen-auf-Rädern* bringen ! 

---

### **Beitrag von „Mareni“ vom 11. Februar 2013 17:08**

Ich habe letztes Mal als Vorspeise für Freunde einen Salat gemacht, auf dem Feta- Päckchen waren (Feta in Speck gewickelt und dann in der Pfanne gebraten). Kam prima an!

Ebenso das Toblerone- Parfait zum Nachtisch 

Aber: magst du mir das Rezept für deine Hauptspeise schicken? Klingt prima!

---

### **Beitrag von „patti“ vom 12. Februar 2013 21:05**

Danke für Eure Antworten!

Ihr habt Recht: es wird einen Salat als Vorspeise geben, und ich werde tatsächlich mal ein Brot dazu backen (super Idee, Jole!). Danach dann Fleisch und Gemüse und Kartoffeln, und als Dessert...Toblerone-Parfait klingt suuuperlecker. Mareni, könntest Du wohl das Rezept einstellen?

Hier das Rezept für den Kasseler Lachsbraten:

700g Lachsbraten

150g Kräuterfrischkäse

1 Packung TK-Blätterteig

1 Ei

--> den Lachsbraten großzügig von allen Seiten mit dem Frischkäse beschmieren, mit dem TK-Blätterteig "einwickeln", diesen mit verquiritem Ei bestreichen und das ganze bei 200°C 60 Min im Ofen (Ober-/Unterhitze) backen. Ich habe es gestern schon mal ausprobiert: man muss den Blätterteig nicht abdecken, er verbrennt erstaunlicherweise nicht und das Fleisch ist superzart darunter! mmh!

---

## **Beitrag von „Mareni“ vom 15. Februar 2013 17:01**

Ganz einfach, Chefkoch lässt Grüßen 😊 <http://www.chefkoch.de/rezepte/862481...ne-Parfait.html>

Der Himbeertraum, den es hier mal als Rezept gab, finde ich aber auch fantastisch 😎

### Zitat von patti

und als Dessert...Toblerone-Parfait klingt suuuperlecker. Mareni, könntest Du wohl das Rezept einstellen?