

---

*Vorspeise: Volker und Hein stimmen ein*

---

DORADE OP RIEFKOEKJES

Zwiebeln und Kartoffeln raspeln und mit Salz, Pfeffer würzen und mit Ei und ein wenig Mehl zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In der Pfanne zu kleinen Plätzchen braten.  
Doradenfilet in Olivenöl garen, salzen, pfeffern und zum Schluss mit Sojasoße ablöschen.

GLASIERTE KIRSCHTOMATEN

Die Kirschtomaten in der Pfanne unter kleiner Hitze glacieren.

GEBRATENER SPARGEL MIT AUSTERNPILZMÜTZE

Grünen und weißen Spargel in schräge Stücke schneiden.  
In Butter garen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Sojasoße und Ketchup Manis abschmecken.

---

*Hauptgericht > Hier kocht Hagen für den Magen*

---

RAGOUT VOM RENTIER

Zutaten:

600 g. Rentierfleisch  
0,5 Ltr. Malzbier  
1,5 Ltr. Gemüsebrühe  
2 El. Tomatenmark  
1 Tl. Rosmarinadeln  
5 Wacholderbeeren  
1 Tl. Tannennadeln  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
Salz und Pfeffer  
200 g Creme Fraiche  
Fett zum Anbraten

Zubereitung

Rentierfleisch abspülen, trocknen und in gulaschartige Stücke schneiden.

Zwiebeln würfeln.

Wacholderbeeren leicht zerstoßen und zusammen mit Rosmarin – und Tannennadeln in ein Tee Ei geben. Fett erhitzen und Zwiebeln darin glasig schwitzen. Das Rentierfleisch hinzugeben und rund herum kräftig anbraten. Das Ganze mit Malzbier und Gemüsebrühe ablöschen.

Dann das Tomatenmark aufrühren und kochen lassen. Kartoffelwürfel dazu geben und das Gewürzei einhängen und bei mittlerer Hitze gut 90 Minuten köcheln lassen (die Karotten zerfallen größtenteils).

Gewürze entfernen, das Creme Fraich einrühren und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. binden.

### SPÄTZLE

Zutaten:

500 g Mehl

1 El Salz

3 Eier

250 ml. Wasser

Zubereitung

Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und zu einem fluffigen Teig schlagen. Mit der Spätzlepresse den Teig in das kochende Salz - Wasser geben.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen, damit die Spätzle nicht auf den Topfboden sinken.

### SALATBOUQUET

---

*Zum Ende, Gruß und Kuss: Tanja, Dolores und Hubertus*

---

### SMOOTHIE VON MARZIPAN UND BEEREN

Zutaten:

1 Ltr. Milch, eiskalt

250 g Himbeeren

100 g Marzipan klein gewürfelt

### BÄRENRÖLLCHEN

Zutaten

Blätterteig

250 g Vanillesahne

250 g Naturjoghurt

250 g geschlagene Sahne

70 g Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

1 Ei zum bestreichen

Zubereitung

Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig der Länge nach in 2,5 cm breite Streifen schneiden und mit verquirltem Ei bespreichen.

Teigstreifen schräg überlappend auf Schaumrollenröhrchen wickeln.

Mit dem Teigende nach unten auf ein mit Backpapier ausgeleitetes Backblech setzen, Rollen nochmals mit Ei bestreichen. Schaumrollen im vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen,

abkühlen lassen und im lauwarmen Zustand vorsichtig von dem Röhrchen lösen.  
Vanillesahne mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft glatt rühren und kalt stellen.  
Die Creme mit einem Spritzbeutel in die ausgekühlten Schaumrollen füllen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### FLAGGENCREME

Zutaten:

400 ml trockener Weißwein

5 Blätterweiße Gelatine

200 gZucker

3 ElZitronensaft

200 mlSahne

Zubereitung

Zuerst die Gelatineblätter für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Den Wein in einen Kochtopf füllen und zusammen mit dem Zucker erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Den Topf von der Platte nehmen und die nassen Gelatineblätter einzeln unter den heißen Wein rühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Anschließend in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Immer wieder nachsehen, ob die Creme anfängt dicklich zu werden, das ist so nach 60-90 Minuten der Fall.

Dann die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, die Sahne steif schlagen und mit Hilfe eines Schneebesens zügig unter die Weincreme rühren.

Portionsweise in Glasschälchen füllen und zum vollständigen Gelieren nochmals kühl stellen.

Zum Servieren mit Weintrauben und/oder einem Tupfer Schlagsahne dekorieren.