

# 5 Gänge Geburtstagsmenü

Zutaten für 2 Personen

---

## 1. Vorspeise Häppchen

- 1-2 Baguettbrötchen
- 2 Radieschen
- 2 Kirschtomaten
- 2 Saure Gurken
- 2 Oliven
- 8 Zahnstocher
- Frischkäse
- Käseaufschnitt
- Kochschinken
- Wurst
- Butter

## 2. Vorspeise Gemüsesuppe

- 3 Handvoll Gemischtes Gemüse
- 1/4 Ltr. Gemüsebrühe
- 3 Teel. Crème fraîche

## Hauptgericht Ravioli mit Käsesoße

- 125 Gramm Ravioli Funghi
- 3 Essl. Gorgonzola Frischkäse
- 3 Essl. Paprika-Chili Frischkäse
- 3 Essl. Wasser
- 1 Essl. Parmesan

- 1 Becher Saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- 125-250 Gramm Kleine Frische Champignons
- Butter
- 250 Gramm Broccoli

## 1. Nachtisch Smoothieeis mit Fruchtgelee

- 1 Smoothieeis am Stiel
- 125 ml Cranberry Nektar
- 1 Teel. Gelatine
- Ein paar Himbeeren
- Minzblätter

## 2. Nachtisch Cookiecreme

- 4 Cookies
- 250 Gramm Sahnequark
- 1/4 Pack. Gestiftelte Mandeln
- 2 Teel. Butter
- 1 Essl. Zucker

## Getränk, Deko

- 25 ml Trockener Rotwein
- 75 ml Apfelsaft
- 2-3 Teel. Gelatine
- Samos

---

Rezept von Bastian Hepp

Anmerkung:

Ich habe am Samstag auf dem Markt kleine Silikonherzformen gefunden. Diese werde ich für die Gelatine verwenden.

### 1. VORSPEISE HÄPPCHEN

Das Brötchen halbieren und mit Butter bestreichen. Jede Hälfte in 4 Stücke schneiden. Auf jeweils 2 Stücke einen Belag. Radieschen, Tomaten, Gurken und Oliven werden je auf einen Zahnstocher gesteckt. Tomaten und Radieschen kommen auf den Käse, Gurken und Oliven auf das Fleisch. Auf einer Platte anrichten und mit Petersilie und Rucola/Salat dekorieren.

### 2. VORSPEISE GEMÜSESUPPE

Das Gemüse in der Brühe weich kochen und pürieren. Suppe abschmecken. Auf Teller oder in Suppentassen geben. Crème fraîche zugeben und leicht anrühren dass es ein Muster ergibt. Mit Kräutern dekorieren.

### HAUPTGERICHT RAVIOLI MIT KÄSESOSSE

Die Ravioli kochen. Champignons halbieren und in Butter anbraten. Broccoli dünsten. Frischkäse, Wasser und Saure Sahne in einen Topf erhitzen und von der Platte nehmen. Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli, Broccoli und Champignons auf einem Teller anrichten und Soße darüber geben.

### 1. NACHTISCH SMOOTHIEEIS MIT FRUCHTGELEE

Gelatine mit etwas Saft aufquellen lassen. Anschließend für 8 Sekunden in die Mikrowelle. Restlichen Saft einrühren und in einen tiefen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Wenn der Gelee fest ist Geleestreifen herstellen. Hierzu nimmt man einem kleinen Löffel und setzt ihn an der Tellermitte an und zieht diesen am Tellerboden entlang. So erhält man Geleestreifen.

Das Eis der Länge nach am Stiel halbieren und je eine Hälfte auf einem Teller mit Geleestreifen, Himbeeren und Minzblätter anrichten.

### 2. NACHTISCH COOKIECREME

Die Mandeln mit Butter und Zucker in einer beschichteten Pfanne karamelisieren. Anschließend auf ein Blech mit Backpapier geben und die Mandeln auseinanderziehen dass diese nicht aneinander kleben.

Cookies zerkleinern und in den Quark rühren. Die Creme in 2 Schüsseln geben und mit Mandeln überstreuen.

### GETRÄNKEDEKO

Apfelsaft und Wein mischen. Gelatine in etwas Weinsaft einweichen. 8 Sekunden in die Mikrowelle. Anschließend den Rest des Weinsaftes untermischen. In einer Tasse in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Gelee fest ist mit einem Fruchtkugelausstecher oder mit einem Teelöffel für jedes Glas 3 Kugeln abstechen.