



Horror Dinner

Menüvor schlag 2



samhain
VERLAG

Küstenkaffee zur Begrüßung (für 8 Getränke)

1.000 ml	Kaffee und 500 ml Kakao, heiß Sahne, (auch Sprühsahne) Zucker, nach Geschmack
etwas	Zimt

Kaffee und Kakao zusammengießen.
In Kaffeebecher verteilen, Zuckern nach Geschmack.
Dann mit Sahne garnieren und etwas Zimt auf die Sahne streuen.

Kohl-Schlau-Salat von der Westküste (8 Portionen)

½ Kopf	Spitzkohl, klein, ca. 600 g
150 g	Karotte(n), geputzt
1 EL, gehäuft	Meerrettich, frischen
1	Lauchzwiebel(n)
½ Bund Blattpetersilie	
n. B.	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
60 g	Zucker

Für das Dressing:

120 ml	Vollmilch
120 ml	Buttermilch
1 EL, gehäuft	Senf, süßer
200 ml	Mayonnaise
1 EL	Obstessig
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresster einer Bio Zitrone
½	Zitrone(n), davon den Abrieb

Außerdem: zum Abschmecken

1 EL, gestr.	Pfeffer, schwarzer, fein gemahlen
1 TL, gestr.	Meersalz, fein Zucker

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Tag

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Tag 30 Minuten

Zuerst die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen. Dann halbieren und den massiven Strunk ausschneiden.

Auf einem Gemüsehobel auf der feinsten Stufe in feine Streifen ziehen. Auf die Finger aufpassen.

Die Karotte putzen und über die grobe Seite eines Gemüsehobels ziehen. Den frischen Meerrettich über eine feine Reibe ziehen und alle drei Bestandteile gründlich vermengen.

Die Lauchzwiebel der Länge nach teilen und in feine Halbringe schneiden. Die Petersilie inklusive der Stängel fein hacken. Immer die Stängel mitverwenden, denn die haben noch mehr Aroma als die Blätter und geben Biss. Beides zum Kohl und der Karotte geben und unterheben.

Alle weiteren Zutaten gemäß Liste einfach in einen Mixer geben und gründlich zerkleinern. Es geht auch mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß. Die Marinade jetzt über die Salatbasis geben, gründlich durchmengen und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwei Tage sind allerdings noch besser. Ab und zu durchmengen.

Nach dem Marinieren noch nach dem persönlichen Geschmack mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle und ggf. weiterem Zucker abschmecken.

Fischpfanne auf norddeutsche Art (für 8 Portionen)

1.500 g Fischfilet(s)

6 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

2.100 g Pellkartoffel(n)

6 m.-große Zwiebel(n), geschnitten

12 Ei(er)

375 ml Milch

12 TL Senf, mittelscharf oder süß

3 Bund Dill

3 EL Butter

6 EL Rapsöl

evtl. Speck

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten 🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden braten, dann warm stellen.

Die geschälten Pellkartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Zwiebeln in der Butter braten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Milch mit Senf und Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und $\frac{3}{4}$ vom gehackten Dill würzen.

Den Fisch über die Kartoffeln geben. Mit der Milchmischung übergießen und in ca. 3 Minuten zugedeckt stocken lassen. Mit Dill dekoriert servieren.

Tip: Wer es besonders deftig mag, kann das Gericht noch mit gerösteten Speckwürfeln bestreuen.

Mascarponeschocker (für 12 Personen)

500 g Mascarpone

500 g Quark

600 g Schlagsahne

200 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

2 Pck. Sahnesteif

700 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft

600 g Keks(e) (American Cookies)

40 cl Cointreau

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten 🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde 🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Die mit Sahnesteif geschlagene Sahne unterziehen. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Cookies grob zerkleinern.

In eine Schüssel nun zunächst etwas von der Mascarpone-Quarkmasse einfüllen. Darauf den Cointreau verteilen. Anschließend schichtweise Kirschen und Cookie-Stückchen jeweils im Wechsel mit Mascarpone-Quarkmasse schichten.

Zuletzt als Deko ein paar Kirschen auf der Creme platzieren. Ca. 1 Stunde kaltstellen und dann servieren.

Danke an Chefkoch.de