

EIN ROMANTISCHES 3-GÄNGE MENÜ ZUM VALENTINSTAG 2016

EIN ROMANTISCHES 3-GÄNGE MENÜ ZUM VALENTINSTAG 2016

Der Valentinstag ist auch in diesem Jahr wieder das Thema zahlreicher Diskussionen gewesen – ich persönlich mag ihn ziemlich gerne, aber ich mag auch Geburtstage, Jahrestage, Ostern, Weihnachten, Halloween und Silvester... ich mag einfach „besondere Tage“. Natürlich beschränken wir uns alle nicht nur auf diese Tage – es gibt Hefezöpfe nicht nur zu Ostern, Cookies nicht nur zu Weihnachten, wir laden unsere Freunde nicht nur zum Geburtstag ein und Feuerwerk... na gut, das gibt es dann meistens schon nur zu Silvester... oder zur Pyronale... Wie auch immer – natürlich ist Romantik nicht nur etwas für diesen einen Tag, Bessere Hälfte bringt mir auch so ab und an mal Blümchen mit und ich koche uns auch so jeden Abend ein leckeres Abendessen, das wir dann gemeinsam essen. Manchmal mit einem Glas Wein und ab und an auch mal mit einer Kerze auf dem Tisch – aber der Valentinstag ist einfach nochmal ein ganz wunderbares i-Tüpfelchen für mich.



Im letzten Jahr habe ich mich wirklich in der Küche ausgetobt - dieses Jahr habe ich mir 3 Gänge als Limit gesetzt... und ein kleines Amuse Gueule vorweg... das zählt ja fast nicht.

Dazu gab es ein Gläschen Champagner, zum Hauptgericht dann ein Schlückchen Rotwein. Aber seht selbst, was ich in diesem Jahr alles gezaubert habe. Die Rezepte folgen in den nächsten Tagen!

Röllchen mit Gurke und Schinken - gefüllt mit Hüttenkäse

Gut vorzubereiten, frisch und lecker. Diese kleinen Röllchen sind ganz spontan entstanden, als ich noch ein kleines Zeitfenster in meiner Planung entdeckt habe. Das Rezept findet ihr hier.



Gebratene Garnele auf Mango-Gurke Salat

Den Mango-Gurke Salat kennt ihr ja schon von der Vorspeise mit gebeiztem Lachs. Und auch diesmal habe ich damit wieder eine leicht exotische Note auf den Teller gezaubert!



Rinderfilet auf Wildkräutersalat mit Süßkartoffel Pommes

Gebratenes Rinderfilet ist ein Klassiker und definitiv bei Bessere Hälfte immer gerne gesehen. Diesmal habe ich es auf einem Wildkräutersalat angerichtet und es wurde von Süßkartoffelpommes begleitet. Das zarte Fleisch, ein feines Salz, die würzigen Kräuter und die süßen Pommes waren eine wunderbare Kombination!



Papaya Sorbet und kreolische Crêpes

Beim Dessert hat es mich in die kreolische Küche verschlagen - als kleinen Rückblick auf unsere Flitterwochen auf den Seychellen gab es ein frisches Papaya Sorbet, serviert mit leckeren Crêpes die durch Zimt, Ingwer und Rum ihre exotische Note bekommen haben. Super vorzubereiten und traumhaft lecker!



Das war er, mein Valentinstag 2016. Ich hoffe ihr hattet auch einen wunderbaren Tag, egal ob ihr ihn gefeiert habt oder nicht!