

# MÄDELSABEND AUS SICHT MEINER GÄSTE

## MÄDELSABEND AUS SICHT MEINER GÄSTE

Zum gestrigen Mädelsabend gab es keine großen, neuen Kreationen – ich bin eher den teilweise schon lange geäußerten Wünschen gefolgt. Dr. Michi wollte unbedingt die Blätterteigteilchen mit dem Lachs sous vide, das war klar. Weiterhin ist der Wunsch nach der Aprikosen-Thymian-Käse Kombination geäußert worden und ich habe das Ganze dann mit einem Schweinefilet im Schinkenmantel kombiniert. Als Beilage gab es ganz simpel Kartoffelspalten und einen Sour Cream Dip. Für das Dessert hatte ich Brownies und hausgemachtes Vanilleeis geplant, aber die Hälfte der Damen war schon so satt, dass wir uns auf ein Kügelchen Eis für jeden von uns beschränkt haben. Ich habe mich diesmal komplett auf meine Backöfen konzentriert und die Ladys haben das fotografieren übernommen. Einen kleinen Überblick bekommt ihr hier...

### Zur Vorspeise:

1/2 Bund Dill fein hacken und mit 1 klein gehackten Knoblauchzehe, 1 längst eingeschnittenen Chili, und 3 EL Olivenöl vermischen. 200g Lachsfilet in der Marinade wenden und in einem sous vide Beutel einschließen. Alternativ geht auch ein Päckchen Alufolie. Für 25 Minuten bei 60°C sous vide in den Ofen schieben, oder bei 80°C in der Alufolie für knappe 20 Minuten.

1 Rolle Blätterteig ausrollen und in 8 Teile schneiden. Jedes mit 1cm Abstand zum Rand rundherum einschneiden und mit einem Mix aus 4 TL englischer Orangenmarmelade und 1 TL mittelschrafem Senf bestreichen. Je 1 TL Ziegenfrischkäse und 1 halbierte Cocktailtomate darauf platzieren. Die Teilchen für 15 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.

Den Lachs auf dem Blätterteigteilchen platzieren und die Vorspeise sofort servieren.



Begleitet wird die Vorspeise von einer schnellen Waldmeisterbowle – 1 EL Waldmeistersirup und Weißwein + Selters zu gleichen Teilen, bis das Weißweinglas voll ist, wenn ich das aus dem Augenwinkel richtig gesehen habe. Auf jeden Fall sehr süffig und lecker.

### Für den Hauptgang:

Für mich geht es in der Küche weiter – als nächstes viertel ich 300g Kartoffeln und gebe sie mit 2 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin, 1/2 roten Zwiebel, Pfeffer und Salz auf ein Backblech. Bei 200°C für 40 Minuten in den Backofen schieben.

Außerdem verpacke ich pro Person 1 Pfirsich (hier 5 Stück) mit 150g Blauschimmelkäse, 1 Hand voll Walnüssen, 5 Zweigen Thymian (von den Damen zielsicher erkannt und geerntet) und 2 TL Honig in Alufolie. Dieses Päckchen wandert bei 180°C für 20 Minuten in den anderen Ofen.



Für das Schweinefilet lege ich 70g Norderney Schinken (dünn geschnittener, luftgetrockneter Schinken) leicht überlappend aus...



... und platziere darauf ein 500g schweres Schweinefilet. Einschlagen...



...und in der Pfanne mit etwas Olivenöl rundum anbraten bis der Schinken ein wenig Farbe bekommen hat.



Dann wandert es für 15 Minuten bei 180°C zu den Pfirsichen in den Ofen. Ab und an mal etwas drücken um zu schauen wie weit es ist.

Nebenbei rühre ich aus 1 Becher saurer Sahne, 1 EL Frischkäse, Pfeffer & Salz und dem grünen Anteil von 1 Frühlingszwiebel einen schnellen Sour Cream Dip an.

Das Fleisch aus dem Ofen holen und kurz ruhen lassen. Das Pfirsichpäckchen öffnen und auf einem Teller platzieren. Die Kartoffeln in eine ausreichend große Schüssel geben. Beides auf den Tisch stellen.



Das Fleisch aufschneiden und auf einer kleinen Platte anrichten. Am Tisch darf sich jeder selbst bedienen.



Besonders beliebt waren die gebackenen Pfirsiche!



Mittlerweile sind wir dann auch auf Weißwein „pur“ umgestiegen.

Beim Dessert wurden die Brownies dann von der Karte gestrichen. Es gab für jeden ein kleines Kügelchen hausgemachtes Vanilleeis. Das habe ich bereits am Vortag für einen leckeren Erdbeerbecher gezaubert, das Rezept folgt in Kürze.

Alle satt, alle zufrieden – ein lustiger Abend!

... und die Fotos sind teilweise gar nicht so schlecht geworden! ☐