



*\*\* Erster Gang \*\**

### Getrüffelte Maronensuppe

Zutaten für 4 Personen: 250 g vorgegarte Maronen (vakuumiert), 3 Schalotten, 500 ml Rinderbrühe, 250 ml Schlagsahne, 125 g Crème fraîche, 1 Msp. Cayennepfeffer, Zitronensaft, 1 Msp. Salz, 1 TL Trüffelöl, oder ein frischer weißer Trüffel, etwas Butter



Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Maronen zugeben und mitbraten. Rinderbrühe angießen und so lange kochen, bis die Maronen weich sind. Schlagsahne und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

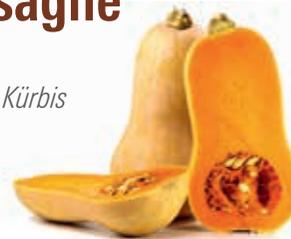
Die Suppe anrichten und abschließend mit Trüffelöl verfeinern oder alternativ frischen weißen Trüffel auf die aufgeschäumte Suppe hobeln. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

*\*\* Zweiter Gang \*\**

### Kürbis-Lachs- Lasagne

Zutaten für 4 Personen: 1 Kürbis (Butternut) 750–1000 g, 1 Zwiebel, 30 g Butter, 30 g Mehl, 250 ml Sahne, 500 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, Muskat, 200 g Käse (Gouda), ½ Bund Dill, 250 g Lasagneplatten, 200 g geräucherter Lachs



Kürbis schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten. Mehl darüber streuen, anschwitzen und unter Rühren mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Käse klein schneiden und unter die Soße rühren. Dill klein schneiden und ebenfalls zufügen. In eine Auflaufform abwechselnd Soße, Lasagneplatten, Lachs und Kürbis schichten. Mit einer Lage Lasagneplatten abschließen und die restliche Soße darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

*\*\* Dritter Gang \*\**

### Traumhaftes Himbeer-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen: 330 ml Schlagsahne, 250 g Mascarpone, 250 g Quark, 90 g brauner Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, ca. 400 g Spekulatius, 500 g Tiefkühl-Himbeeren (aufgetaut und abgetropft), Kakaopulver

Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker einrühren.

In eine eckige Auflaufform den Boden mit der Creme bestreichen. Darüber eine Schicht Spekulatius legen und diese leicht andrücken. Die Beeren darauf verteilen und wieder mit Creme bestreichen. Spekulatius und Creme abwechselnd einschichten. Zuletzt eine Lage Creme.

4–5 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Kurz vorm Servieren mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

