

Menü

Krimi-Dinner

Kreuzfahrt mit einer Brise Mord



Vorspeisen:

Linsensuppe, Griechischer Salat,
Buscetta



Hauptspeisen:

Flammkuchen (auch vegetarisch),
Lasagne (auch vegetarisch), Auberginen-
Zucchini-Gratin (vegetarisch)



Desserts:

Apfelstrudel mit Eis, Schichtdessert,
Mousse au Chocolat



Cocktails:

Ipanema (alkoholfrei), Lillet Wildberry
(medium), Red russian (stark)



Menüübersicht

Vorspeisen	3
Linsensuppe.....	3
Griechischer Salat	5
Bruschetta	7
Hauptspeisen	9
Flammkuchen	9
Lasagne (vegetarisch)	11
Auberginen – Zucchini – Gratin.....	15
Desserts	17
Apfelstrudel mit Vanilleeis	17
Schichtdessert mit Weintrauben	19
Mousse au Chocolat	21
Cocktails	23
Ipanema	23
Lillet Wildberry.....	25
Red russian	26
Quellenverzeichnis	27



Vorspeisen

Linsensuppe

Dies ist eine weltweit bekannte orientalische und cremige Suppe. Die Suppe besteht aus gekochten Linsen, je nach Region unterscheidet sich die Farbe der verwendeten Linsen. Oft wird auch Gemüse mit gekocht.



Zutaten:

(für 4–5 Personen)

150 – 200g rote Linsen

Ein bisschen mehr als doppelt so viel Wasser, wie Linsen

70g Tomatenmark

Extra 100 ml Wasser

2,5–3 Suppenwürfel oder einfach Würzen je nach Belieben (Bsp.

Salz, Pfeffer, Chili, Thymian)



Zum Servieren:

Zitrone

Fladenbrot o.ä.

Zubereitung:

- 1.) Linsen mit warmen Wasser abwaschen
- 2.) Anschließend mit doppelt so viel Wasser, wie Linsen weichkochen lassen. *Nach Wunsch können auch 150g gehackt Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln hinzugefügt werden und mit ca. einem Liter Wasser kochen lassen, bis die Kartoffeln durch sind.*
- 3.) Aufgeweichte Linsen pürieren und das Tomatenmark hinzufügen.
- 4.) Extra 100 ml Wasser dazugeben und würzen. Aufkochen lassen und fertig.
- 5.) Am besten wird die Linsensuppe mit einem Schuss Zitrone und mit Brot serviert.



Griechischer Salat

Griechischer Salat, auch Bauernsalat oder Choriatici, ist eine Vorspeise der griechischen Küche. Auf manchen Inseln werden auf den Tellerboden der Choriatici Paximadia (griechische Zwieback-ähnliche Brötchen) gelegt, die nach Einweichen zerstückelt und gemischt werden.



Zutaten:

(für 6 Personen)

1 ½ Eisbergsalat

6 mittel große Tomaten

300 g Feta-Käse

3 Zwiebeln

200 g Oliven

½ TL Pfeffer

75 ml Olivenöl



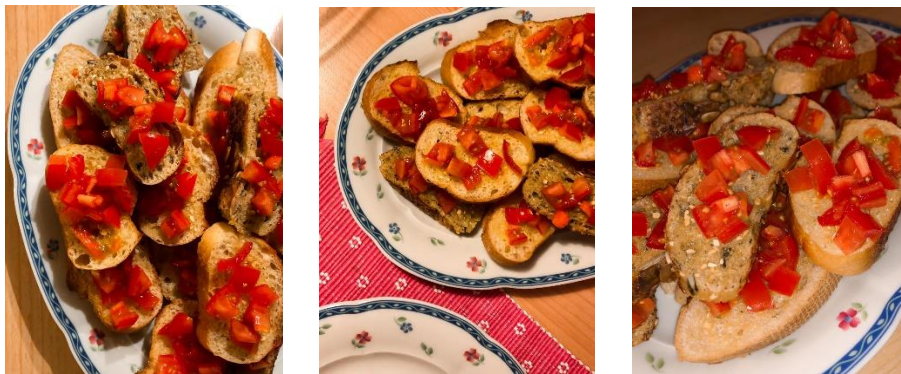
Zubereitung:

- 1.) Eisbergsalat mit einem großen Messer in dünne Scheiben schneiden, dann mehrmals quer schneiden.
- 2.) Zwiebeln in Ringe schneiden (normale Zwiebeln, Gemüsezwiebeln sind hier fad).
- 3.) Tomaten in kleine Stücke schneiden und über den Zwiebeln verteilen. Anschließend mit Pfeffer ordentlich würzen.
- 4.) Feta zerbröseln und über die Tomaten verteilen. Oliven über den Schafskäse garnieren und Öl über den Salat gießen.
- 5.) Den Salat im Kühlschrank kalt stellen und dort bis zum Verzehr mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.



Bruschetta

Bruschetta gehört zu den italienischen Antipasti. Das ursprüngliche „Arme-Leute-Essen“ stammt aus Mittel- und Süditalien. Bruschetta wird oft mit einem Belag versehen, je nach Region und Belieben sind zahlreiche Variationen bekannt.



Zutaten:

(für 6 Personen)

3 Knoblauchzehen

1 ½ Tomaten, fleischig

ein paar Basilikumblätter

Salz und Pfeffer

12 Scheiben Baguette, quer geschnitten

6 EL Olivenöl



Zubereitung:

- 1.) Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2.) Tomate waschen (evtl. enthäuten) und in kleine Würfel schneiden.
- 3.) Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- 4.) Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.
- 5.) Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6.) Die Masse auf die Bratscheiben geben, mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten rösten. Alternativ auch Mozzarella hinzugegeben.



Hauptspeisen

Flammkuchen

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass und Lothringen, dem Saarland sowie der benachbarten Pfalz und Baden. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist.



Zutaten:

(für 6 Personen)

375 g Mehl

3 TL Olivenöl

150 ml Wasser

1 ½ TL Salz

1 ½ Becher Crème fraîche mit Kräutern

300 g Speck, gewürfelt oder 2 Paprikaschoten, klein gewürfelt



225 g geriebener Käse

1 ½ Zwiebeln, in dünne Halbringe geschnitten

Zubereitung:

- 1.) Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, den Teig einige Zeit ruhen lassen.
- 2.) Danach in vier kleine, runde Ballen formen und jeweils sehr dünn ausrollen.
- 3.) Den ausgerollten Teig auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und mit Crème fraîche bestreichen.
- 4.) Dann mit etwas Käse bestreuen und mit Speck und Zwiebeln belegen. (Für die vegetarische Variante anstelle von Speck Paprikawürfel verwenden.)
- 5.) Im Ofen bei 260°C ca. 4 Minuten backen, bis die Flammkuchen leicht knusprig sind.



Lasagne (vegetarisch)

Das Wort „lasagna“ stammt vom griechischen „lasanon“, was Nachttopf bedeutet. Die Römer machten später daraus „lasanum“, also den Kochtopf. So erlangte die Lasagne ihren Namen durch die Gefäße in denen sie gekocht wurde.

Dies ist ein vegetarisches Rezept. Bei Fleischbedarf einfach das gewünschte Hackfleisch an passender Stelle anbraten und im Machungsprozess der Tomatensoße hinzufügen.



Zutaten:

(für 4–5 Personen, eventuelle Mengenanpassung für mehr Personen nötig)

Ca. 10 Lasagne-Platten

Optional ein bis zwei Packungen Mozzarella

Parmesansoße:

40 g Butter

40 g Mehl

500 ml Milch



Salz und Pfeffer

100 g Parmesan (gerieben)

Tomatensoße:

2 EL Butter

3 EL Olivenöl/o. a. Pflanzenöl

2 Zwiebeln

2 Karotten

Optional 2 Chilischoten

1 Aubergine

1 Zucchini

(Frischer) Basilikum, Salz, Pfeffer, beliebige weitere Gewürze, wie
z.B. Chili

2 Dosen Tomatenmark (ca. 140 g)

1 Dose pürierte Tomaten (ca. 400 g)

1 Dose Mais

Zubereitung:

1.) Zwiebeln würfeln, Karotten (und die 2 Chilischoten),
Aubergine und Zucchini klein schneiden



- 2.) In einer großen und tiefen Pfanne, zunächst auf mittlerer Stufe, die Butter mit dem Olivenöl/o. a. Pflanzenöl schmelzen lassen.
- 3.) Anschließend Zwiebeln und Karotten, bei leicht erhöhter Temperatur schon mal vorbraten. Anschließend Aubergine, Zucchini und Chilischoten hinzufügen.
- 4.) Würzen, Temperatur erhöhen und Deckel drauf. Regelmäßig umrühren.
- 5.) Sobald das Gemüse fertig gebraten ist, das Tomatenmark miteinrühren und doppelt so viel Wasser wie Tomatenmark hinzufügen. Nun die Dose pürierter Tomaten hinzufügen und ca. genauso viel Wasser hinzugeben (am besten zunächst die Hälfte) (nicht zu viel!).
- 6.) Fertig köcheln lassen und die Dose Mais hinzufügen.
- 7.) Nun wird die Parmesansoße gemacht. Dafür die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen lassen.
- 8.) Topf vom Herd nehmen und Mehl mit Schneebesen einrühren bis man eine homogene Paste hat.
- 9.) Ein bisschen von der Milch hinzufügen
- 10.) Wieder auf den Herd stellen und restliche Milch hinzufügen. So lange auf mittlerer Hitze rühren, bis es dickflüssig wird.
- 11.) Anschließend endgültig vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan einrühren.



Nun den Ofen für 200°C bei Umluft vorheizen.

- 12.) Eine große Auflaufform hernehmen und auf den Boden der Form ein wenig der roten Soße verstreichen.
- 13.) Die erste Schicht der Lasagneplatten auflegen und ein bisschen Parmesan draufstreuen. Rote Soße verteilen, sodass alle Platten gut abgedeckt sind. Etwas Parmesansoße verteilen und wieder Lasagneplatten auflegen.
- 14.) Prozess so lange wiederholen, bis die Soßen aufgebraucht sind. Auf der Deckschicht den Rest der Soße verteilen und Parmesan drüberstreuen, eventuell auch Mozzarella verstreuen.



Auberginen – Zucchini – Gratin

Dies ist ein leichtes Gericht, bei Bedarf eines mehr sättigendes Gerichts, optional zuvor weich gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzufügen, o.ä.



Zutaten:

(für 6 Personen)

3 EL Olivenöl

2 Auberginen

2 Zucchini

1 Dose Tomatenstücke (400 g)

1 TL getrocknete Minze

1 getrockneter Oregano

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

140 g Kaşar Käse / Kashkaval Käse (gerieben)



Zubereitung:

- 1.) Auberginen und Zucchini in dünne Scheiben schneiden
- 2.) Viel Salz darüber streuen und anschließend ca. 20 Minuten stehen lassen, zum Feuchtigkeitsverlust (dadurch wird beim Anschließenden Braten nicht so viel Fett aufgesogen)
- 3.) Danach die Auberginen und Zucchini abwaschen und ausdrücken
- 4.) Nun die Knoblauchzehen fein Reiben und zu den Tomatenstücken hinzugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und den restlichen Gewürzen.
- 5.) Pfanne leicht mit Olivenöl fetten und Herd auf mittlere Hitze schalten.
- 6.) Auberginen- und Zucchinischeiben ca. 1 Minute an jeder Seite anbraten.
- 7.) Für das Backen je nach dem, was zur Verfügung steht, mehrere kleine Eisenpfannen oder einfach eine große (gefettete) Auflaufform benutzen.
- 8.) Die Hälfte der Gemüsescheiben übereinander in der Form verteilen und anschließend die Hälfte der Tomatensoße darüber gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Diesen Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.
- 9.) Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 20 Minuten backen.



Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Dies ist eine warme Nachspeise, die nach Belieben mit Vanilleeis und Puderzucker verfeinert werden kann.



Zutaten:

(für 2–4 Personen)

1 Rolle Blätterteig

4 Große Äpfel

3 EL Zucker

3 TL Zimt

3 EL zum bepinseln

Vanilleeis nach Belieben

Zubereitung:

- 1.) Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sonst reißt er beim Abwickeln.



- 2.) Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3.) Äpfel waschen, schälen, halbieren bzw. vierteln und entkernen.
- 4.) Nun die Äpfel grob reiben.
- 5.) Die geriebenen Äpfel in eine Schüssel geben und mit dem Zimt und dem Zucker vermischen.
- 6.) Die Raspeln auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen und danach einrollen. Nun die Rolle mit der Milch bestreichen.
- 7.) Danach den Strudel bei 180°C für 20–25 Minuten backen. Zuletzt den warmen Strudel schneiden und auf dem Teller mit dem Vanilleeis anrichten.



Schichtdessert mit Weintrauben

Dies ist ein süßes, fruchtiges Dessert, welches je nach Belieben mit anderen Früchten oder Keksen zubereitet werden kann. Die Nachspeise kann entweder in einer großen Schale oder in kleinen Gläsern serviert werden.



Zutaten:

(für 6 Personen)

1 kg Weintrauben

250 g Quark

250 g Mascarpone

250 g Schlagsahne

2 Pck. Kekse (American
Cookies)

1 Pck. Vanillinzucker

100 g Zucker



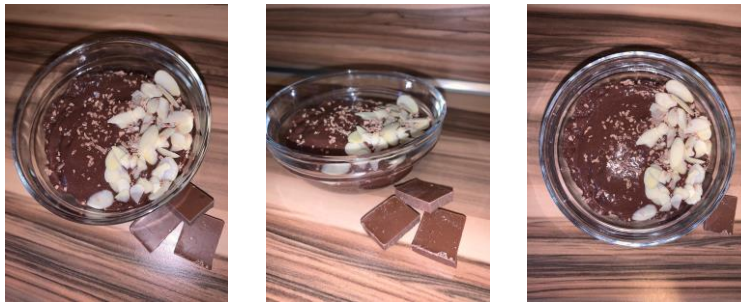
Zubereitung:

- 1.) Die Sahne steif schlagen.
- 2.) Aus Quark, Mascarpone und Zucker eine Creme zubereiten.
- 3.) Diese Creme mit der Sahne verrühren.
- 4.) Die Kekse zerbröseln.
- 5.) Nun die Hälfte der Weintrauben in die Schüssel geben oder auf die 6 Gläser verteilen.
- 6.) Darüber die Hälfte der Creme verteilen und anschließend die Kekse draufstreuen.
- 7.) Vorgang wiederholen und mindestens eine Stunde kühlen.



Mousse au Chocolat

Dies ist ein luftiges und schokoladenes Dessert, welches am besten am Tag oder mindestens ein paar Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden soll, damit es im Kühlschrank verfestigt. Die Nachspeise kann nach Belieben an entsprechender Stelle mit Schokoladenraspeln verziert werden.



Zutaten:

(für 4–6 Personen)

200 g Zartbitterschokolade (min. 50 % Kakaoanteil)

3 Eier

250 ml Schlagsahne

Zartbitterschokolade zum verzieren



Zubereitung:

- 1.) Als erstes die Eier trennen.
- 2.) Das Eiweiß steif zu Eischnee schlagen und kalt stellen.
- 3.) Danach die Sahne steif schlagen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
- 4.) 100 g Schokolade sehr fein reiben.
- 5.) Die anderen 100 g Schokolade in kleine Stücke teilen und in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen (Tipp: die Schokolade nicht zu heiß werden lassen).
- 6.) Nun das Eigelb schaumig schlagen und die Schokolade unter das Eigelb rühren.
- 7.) Nun die Sahne und den Eischnee unterheben.
- 8.) Zuletzt die fein geriebene Schokolade unterheben.
- 9.) Das fertige Mousse au Chocolat nach Wahl in eine große
- 10.) Schüssel oder in mehrere kleinen Schälchen umfüllen.



Cocktails

Ipanema

Dies ist ein erfrischender, alkoholfreier Cocktail, der je nach Belieben aufgepeppt werden kann.



Zutaten:

(für ein Glas)

1 halbe Limette

2 EL braunen Rohrzucker

Maracujasaft

Ginger Ale

Gestoßenes Eis (crushed ice)

Optional: 2 Pfefferminzblätter



Zubereitung:

- 1.) Die Limette wird in einem Glas mit einem Stößel zerdrücken.
- 2.) Danach den Rohrzucker und das gestoßene Eis dazugegeben.
- 3.) Das Glas mit halb Maracujasaft, halb Ginger Ale auffüllen und optional für einen frischen Geschmack Pfefferminzblätter hinzufügen.



Lillet Wildberry

Dies ist ein alkoholhaltiger, spritziger und erfrischender Cocktail.



Zutaten:

(für ein Glas)

5 cl Lillet Blanc

10 cl Schweppes Russian Wild Berry

Eiswürfel

1,5 EL Beerenmischung

Zubereitung:

- 1.) Lillet Blanc in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben und mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen.
- 2.) Nach Belieben viel mit Beeren garnieren und umrühren.



Red russian

Dies ist ein alkoholhaltiger und sehr fruchtiger Cocktail.



Zutaten:

(für ein Glas)

60 ml Kirschlikör/Erdbeerschnaps

60 ml Vodka

Eis

Beerenmischung

Zubereitung:

- 1.) In einem kurzen Glas den Likör mit dem Vodka über Eis gießen und vorsichtig umrühren.
- 2.) Je nach Belieben mit Früchten garnieren.



Quellenverzeichnis

Rezeptquellen:

- Fullmoon-vienna (2009): Flammkuchen; In: Chefkoch, <https://www.chefkoch.de/rezepte/1286071233998045/Flammkuchen.html>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- SeLi2007 (2008): Schichtdessert mit Weintrauben; In: Chefkoch, <https://www.chefkoch.de/rezepte/1122481218552589/Schichtdessert-mit-Weintrauben.html>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Forelle1962 (2012): Dessert. Apfelstrudel mit Vanilleeis; In: Kochbar. Powered by Vox.de, <https://www.kochbar.de/rezept/447174/Dessert-Apfelstrudel-mit-Vanilleeis.html>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Emmi (2017): Mousse au Chocolat ganz einfach gemacht; In: Emmi kocht einfach. Der Food-Blog mit einfachen Rezepten, die gelingen, <https://emmikochteinfach.de/mousse-au-chocolat/>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.



- Lillet (o.J.): Lillet Berry; In: Lillet. Maison fondée en 1872, https://lillet.de/rezepte/lillet-berry/?gclid=EAIaIQobChMI55fM0PeO7QIVzAJ7Ch0Hzgp0EAAYASAAEgInSvD_BwE&gclidsrc=aw.ds, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Twinkle86 (2009): Ipanema; In: Chefkoch, <https://www.chefkoch.de/rezepte/1352881240037873/Ipanema.html>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Gutekueche.de (o.J.): Red Russian; In: gutekueche.de, <https://www.gutekueche.de/red-russian-cocktail-rezept-2756>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Sally (2017): Auberginen-Zucchini-Gratin; In: Sallys, <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Herzhafte-Rezepte/Vegetarische-Hauptspeisen/Auberginen-Zucchini-Gratin/vegetarisch>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.
- Metal (2001): Bruschetta; In: Chefkoch, <https://www.chefkoch.de/rezepte/1253990288731/Bruschetta.html>, zuletzt abgerufen am 20.11.2020.



Bilderquellen:

- Linsen: <https://www.kochenmitamc.info/lebensmittel-wiki/linsen/6973>
- Linsensuppe: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Themen/Saisonal/Ramadan/Tuerkische-Linsensuppe/Mercimek-Corbasi>
- Lillet Wild Berry: <https://galeria-markthalle.de/rezepte/lillet-wild-berry-der-trendige-franzose>
- Red Russian: <https://www.becomebetty.com/red-russian/>
- Apfelstrudel: <https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/wiener-apfelstrudel/>
- Ipanema: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/ipanema-9b50>
- Auberginen-Zucchini-Gratin₁: <https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Herzhafte-Rezepte/Vegetarische-Hauptspeisen/Auberginen-Zucchini-Gratin/vegetarisch>



- Auberginen-Zucchini-Gratin₂:
<https://letshavebreakfast.de/2017/09/06/rezept-tian-provencal-gesundes-gemuese/>
- Auberginen-Zucchini-Gratin₃:
<https://emmikochteinfach.de/ratatouille-aus-dem-ofen-mit-mozzarella/>
- Cocktail:
<https://www.shekeepsalovehome.com/10-autumn-cocktails/>
- Griechischer Salat:
<https://dierezepte.com/rezept/griechischer-salat-leckerer-frischer-sommersalat/>
- Mousse au Chocolat:
<https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Desserts/Mousse-au-Chocolat-schokoladig-cremig-gelingsicher>
- Flammkuchen₁:
<https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r251304>
- Flammkuchen₂:
<https://www.kuechengoetter.de/rezepte/flammkuchen-elsaesser-art-91931>

