

Menüauswahl für Haunted Hotel 1920er Stil

Menü mit Fleisch

Vorspeise: Shrimp Cocktail

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Garnelen:

500 g große Garnelen (geschält, entdarnt, mit Schwanz für die Optik)

1 l Wasser

1 TL Salz

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

2 Zitronenscheiben

Für die Cocktailsoße:

150 g Ketchup (Heinz Ketchup als Basis war damals schon populär)

2 EL frisch geriebener Meerrettich (oder 1 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas)

1 TL Worcestershiresauce

1 Spritzer Zitronensaft

2–3 Tropfen Tabasco (in den 1920ern schon verbreitet, sparsam dosieren)

Salz nach Geschmack

Zum Servieren:

4 Glas-Coupes oder kleine Kristallgläser (typisch Hotelstil)

Eiswürfel oder Crushed Ice

4 Zitronenspalten

Einige Salatblätter zur Dekoration

Zubereitung

1. Garnelen garen:

Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Zitronenscheiben zum Kochen bringen.

Garnelen hineingeben und ca. 2–3 Minuten pochieren, bis sie rosa und fest sind.

Sofort herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Cocktailsoße:

Ketchup, Meerrettich, Worcestershiresauce, Zitronensaft und Tabasco verrühren.

Mit einer Prise Salz abschmecken.

Bis zum Servieren kaltstellen.

3. Anrichten:

Gläser mit etwas Eiswürfeln und einem Salatblatt auslegen.

Die Soße in die Mitte der Gläser geben (2–3 EL pro Portion).

Garnelen dekorativ am Glasrand einhängen, Schwanz nach außen.

Mit einer Zitronenspalte am Glasrand garnieren.

Ein eleganter, frischer Shrimp Cocktail, wie er in den 1920ern als mondäne Vorspeise in Hotelrestaurants serviert wurde – schlicht, aber luxuriös.

Hauptspeise: Roast Duck à l'Orange

Ente mit Orangensauce, Kartoffelpüree und glasierte Karotten

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Ente

1 ganze Ente (ca. 2–2,5 kg)
Salz & Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian
1 Orange (in Scheiben)
2 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
1 Zwiebel, geviertelt

Für die Orangensauce

250 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 2–3 Orangen)
50 ml Geflügelfond
2 EL Zucker
2 EL Weißweinessig
1 TL Orangenschale, fein abgerieben
1 EL Speisestärke, mit 1 EL Wasser angerührt
Salz & Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

800 g Kartoffeln, mehligkochend
50 g Butter
100 ml Milch (nach Bedarf)
Salz & Muskatnuss

Für die glasierten Karotten

500 g kleine Möhren
2 EL Butter
1 EL brauner Zucker oder Honig
Salz

Zubereitung

1. Ente vorbereiten

Die Ente innen und außen abspülen und trocken tupfen.
Mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.
Die Orangenscheiben, Knoblauch und Zwiebel in die Bauchhöhle legen.
Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Ente auf den Rost eines Bratens mit Fettpfanne legen und ca. 1 Stunde 45 Minuten braten (etwa 30 Minuten pro 500 g).
Zwischendurch mit Bratensaft übergießen. Die letzten 15 Minuten die Haut für eine schöne Kruste leicht mit Alufolie abdecken, wenn sie zu dunkel wird.

2. Orangensauce zubereiten

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, mit Weißweinessig ablöschen.
Orangensaft, Geflügelfond und Orangenschale hinzufügen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Mit angerührter Speisestärke leicht andicken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffelpüree zubereiten

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.
Wasser abgießen, Kartoffeln stampfen.
Butter und warme Milch einrühren, bis ein cremiges Püree entsteht.
Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

4. Glasierte Karotten

Möhren schälen und in leicht schräg geschnittene Stücke teilen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhren darin kurz anbraten.

Zucker oder Honig hinzufügen, kurz karamellisieren, dann 5–8 Minuten bei niedriger Hitze glasieren, bis sie weich, aber noch bissfest sind.

Mit einer Prise Salz abschmecken.

5. Servieren

Die Ente tranchieren und auf Tellern anrichten.

Orangensauce darüber oder separat in einer Sauciere servieren.

Kartoffelpüree und glasierte Karotten als Beilage dazugeben.

Nachspeise: Pecan Pie

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Teig (Pie Crust):

150 g Mehl

1 EL Zucker

1 Prise Salz

80 g kalte Butter (in Würfeln)

3–4 EL eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

2 Eier

120 g brauner Zucker

80 ml heller Maissirup (oder alternativ Zuckerrübensirup/Agavendicksaft)

40 g geschmolzene Butter

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

150 g Pekannüsse

Zubereitung

1. Teig herstellen:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Kalte Butterwürfel dazugeben und mit den Fingern oder einem Teigmischer rasch krümelig reiben.

Nach und nach eiskaltes Wasser einarbeiten, bis der Teig gerade so zusammenhält.

Zu einer flachen Scheibe drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. Teig ausrollen:

Den Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen und eine kleine Pie-Form (ca. 20 cm Ø) damit auskleiden.

Den Rand sauber andrücken, überstehenden Teig abschneiden.

3. Füllung vorbereiten:

Eier in einer Schüssel verquirlen.

Zucker, Maissirup, geschmolzene Butter, Vanille und Salz einrühren.

Die Pekannüsse grob hacken oder halbieren und unterheben.

4. Pie füllen und backen:

Die Füllung in die vorbereitete Teigform gießen.

Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40–45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und der Teig goldbraun ist.

Falls der Rand zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

5. Servieren:

Den Pie vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird.

In Stücke schneiden und nach Belieben mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.

Menüauswahl für Haunted Hotel 1920er Stil

Veganes Menü

Vorspeise: Geröstete Pilze auf Butternut-Kürbis-Püree mit Walnuss-Crunch

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Champignons oder Waldpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten

300 g Butternut-Kürbis, geschält und gewürfelt

2 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

50 ml pflanzliche Sahne (z. B. Hafer- oder Sojasahne)

30 g Walnüsse, grob gehackt

1 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Frische Kräuter zur Dekoration (z. B. Petersilie oder Thymian)

Zubereitung

1. Kürbis-Püree

Butternut-Kürbis in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen.

Wasser abgießen und Kürbis mit pflanzlicher Sahne zu einem feinen Püree pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

2. Pilze rösten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.

Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Walnuss-Crunch

Walnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften.

Mit Ahornsirup kurz karamellisieren, dann abkühlen lassen.

4. Anrichten

Das Kürbis-Püree kunstvoll mittig auf dem Teller platzieren.

Geröstete Pilze dekorativ darauf verteilen.

Walnuss-Crunch darüber streuen.

Mit frischen Kräutern garnieren.

Stil-Tipp für 1920er-Hotel-Flair:

Püree in kleinen „Nidelschalen“ oder eleganten Tellern servieren.

Pilze leicht fächerförmig anordnen, Walnüsse sparsam für optische Höhepunkte nutzen.

Hauptspeise: Auberginen-Steaks à la Bordelaise

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Auberginen-Steaks:

2 große Auberginen
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1 Zweig Rosmarin (gehackt)

Für die Rotweinsauce (Bordelaise-Style):

250 ml trockener Rotwein
200 ml Gemüsefond
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
1 TL Tomatenmark
1 TL Sojasauce (für Tiefe, optional)
1 TL Maisstärke (in 2 EL Wasser angerührt)
1 EL vegane Butter oder Margarine
1 Zweig Thymian

Beilagen:

300 g grüne Bohnen
300 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Auberginen vorbereiten

Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden („Steaks“).
Mit Salz bestreuen, 15 Minuten ziehen lassen, um Bitterstoffe zu entziehen. Mit Küchenpapier abtupfen.
Mit Olivenöl einreiben, Pfeffer und Rosmarin darüberstreuen.

2. Rotweinsauce

Schalotte in etwas Öl anschwitzen.
Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen.
Gemüsefond, Thymian und Sojasauce zugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen.
Thymian entfernen, mit Stärke abbinden.
Mit veganer Butter montieren (macht die Sauce samtig).

3. Beilagen

Bohnen und Spargel putzen.
In kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken.
Vor dem Servieren in Olivenöl kurz anbraten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

4. Auberginen-Steaks braten

Eine Grillpfanne oder große Bratpfanne stark erhitzen.
Auberginenscheiben von beiden Seiten je 3–4 Minuten braten, bis sie goldbraun und weich sind.

5. Anrichten

Auberginen-Steaks mittig auf Tellern anrichten.
Bohnen und Spargel danebenlegen.
Mit der Rotweinsauce großzügig überziehen.

Nachspeise: Vegane Peach Melba

Zutaten (für 4 Personen)

Pfirsiche:

4 reife Pfirsiche
500 ml Wasser
120 g Zucker
1 TL Zitronensaft
1/2 Vanilleschote (oder 1 TL Vanilleextrakt)

Himbeersauce:

200 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut)
40 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft

Veganes Vanilleeis:

ca. 500 ml veganes Vanilleeis (z. B. auf Kokos- oder Mandelbasis, fertig gekauft oder selbstgemacht)

Zum Garnieren (optional):

Frische Minze
Gehackte Pistazien oder Mandelsplitter

Zubereitung

1. Pfirsiche pochieren:

Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Vanille aufkochen.
Pfirsiche kurz kreuzweise einritzen, dann für 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, häuten und halbieren.
Pfirsichhälften im Sirup ca. 5 Minuten leicht köcheln, bis sie weich, aber noch formstabil sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Himbeersauce:

Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren.
Durch ein feines Sieb streichen, um Kerne zu entfernen.

3. Anrichten:

Pro Portion zwei Pfirsichhälften in ein Dessertschälchen setzen.
Eine Kugel veganes Vanilleeis dazugeben.
Mit Himbeersauce übergießen.
Nach Wunsch mit Minze und gehackten Nüssen dekorieren.