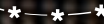


MS EUROPA

Gaumenfreuden von Dieter Müller

RESTAURANT
DIETER
MÜLLER



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

MS EUROPA: Ihre schönste Yacht der Welt



- Traditionell luxuriöses Kreuzfahrterlebnis mit einzigartigem Routenkonzept rund um den Globus
- Seit 16 Jahren in Folge vom renommierten Berlitz Cruise Guide mit 5-Sterne-plus* ausgezeichnet
- Unübertroffene Aufmerksamkeit von 285 Crewmitgliedern für maximal 400 Gäste
- Großzügige, luxuriöse Außensuiten mit modernen Akzenten, davon 80 % mit Veranda
- Kulinarische Vielfalt in vier Restaurants: das Europa Restaurant mit einer Sitzung, das Venezia mit italienischer Küche, das Restaurant von Sternekochlegende Dieter Müller und das legere Lido Café mit Außenbereich
- Hochwertiges Entertainment-Programm mit renommierten Künstlern und Prominenten

*Lt. Berlitz Cruise Guide 2016

Weitere Informationen finden Sie unter www.ms-europa.de

Restaurant Dieter Müller – kulinarische Sternstunden

Die Sternekochlegende Dieter Müller verwöhnt als Patron des „Restaurant Dieter Müller“ alle Gourmets an Bord der EUROPA – und ist an vielen Tagen im Jahr auch persönlich als Gastgeber für Sie da. Freunde der exquisiten Sternküche werden das kleine, feine Restaurant mit 26 Plätzen und hohem Anspruch lieben. Jeden Abend serviert die Küche moderne Gerichte mit französischen, asiatischen, mediterranen und auch badischen Einflüssen aus der Heimat des renommierten Sternekochs. Kulinarische Kreationen, die Sie rund um die ganze Welt begeistern werden.



DIETER MÜLLER – EIN KOCH AUS LEIDENSCHAFT

An Land hat der mehrfach ausgezeichnete Dieter Müller in seiner langen Laufbahn gleich zwei erfolgreiche Restaurants etabliert. In seiner Biografie mit dem Titel „Wie Deutschland genießen lernte“ wird seine spannende Lebens- und Küchengeschichte geschildert.

ERLEBEN SIE DIETER MÜLLER AUF DER EUROPA

Um die Gäste des Restaurants mit seinen Kochkünsten zu verwöhnen und raffinierte Köstlichkeiten live auf dem Lido Deck zu zaubern, wird Dieter Müller auf den folgenden Reisen** persönlich für einige Tage an Bord sein.

DIETER MÜLLER AUF DER EUROPA

Singapur – Sydney 02.01. – 23.01.2017	21 Tage	Nr. EUR1701
Sydney – Auckland 20.01. – 08.02.2017	19 Tage	Nr. EUR1702
Manila – Shanghai 14.03. – 29.03.2017	15 Tage	Nr. EUR1705
Shanghai – Kobe 28.03. – 12.04.2017	15 Tage	Nr. EUR1706
Acapulco – New York 15.06. – 08.07.2017	23 Tage	Nr. EUR1711
New York – Hamburg 07.07. – 28.07.2017	21 Tage	Nr. EUR1712
Travemünde – Hamburg 12.08. – 25.08.2017	13 Tage	Nr. EUR1715
Hamburg – Hamburg 25.08. – 27.08.2017	2 Tage	Nr. EUR1716
Hamburg – Hamburg 27.08. – 09.09.2017	13 Tage	Nr. EUR1717

**Änderungen vorbehalten.

LIEBLINGSREZEPTE FÜR ZU HAUSE

Sie möchten nicht warten, bis Ihnen die Leckereien von Dieter Müller an Bord der EUROPA serviert werden? Dann kochen Sie diese doch einfach selbst: Mit diesem köstlichen 4-Gänge-Menü nach den Rezepten des Sternekochs begeistern Sie Ihre Gäste. Viel Spaß!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

RINDERROHFLEISCH:

200 g	Rohfleisch/Tatar (aus der Rinderhüfte)
4 EL	feines Olivenöl (mild)
1 Spritzer	weißer Balsamico
½ TL	Zitronensaft
½	Knoblauchzehe
1 TL	fein geschnittenes Basilikum Salz, Spritzer Tabasco
50 g	Saiblingskaviar
1 EL	Traubensenf (Moutarde violette)

BASILIKUM-THUNFISCHSAUCE:

2	Eigelb
2 TL	weißer Balsamico
1 TL	Zitronensaft
1 TL	scharfer Senf
½ EL	Sardellenpaste
1 EL	Kapern
200 g	Thunfischstücke in Öl, aus der Dose
15	Basilikumbblätter
200 ml	mildes Olivenöl Salz und Tabasco



– VORSPEISE –

Mariniertes Rinderrohfleisch, Basilikum-Thunfischsoße, Saiblingskaviar und Traubensenf

ZUBEREITUNG BASILIKUM-THUNFISCHSAUCE:

Alle Zutaten, außer Olivenöl, Salz und Tabasco, im Mixer fein pürieren. Anschließend das kalte Olivenöl langsam zugießen und das Ganze zu einer dickflüssigen Sauce aufmixen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Tabasco sehr würzig abschmecken. Bis zum Servieren abgedeckt kühl stellen.

TIPP: Die restliche Sauce kann abgedeckt und gekühlt länger aufbewahrt und so für weitere Rezepte verwendet werden.

ZUBEREITUNG RINDERROHFLEISCH:

Einen Schüsselboden gut mit der Knoblauchzehe ausreiben. Darin das durchgedrehte Rohfleisch mit Olivenöl, weißem Balsamico, Zitronensaft und Basilikum mit einer großen Gabel gut vermischen. Anschließend mit Salz und Tabasco herzhaft abschmecken und kalt stellen.

ANRICHTEN:

Rohfleisch mit einer Ringform auf der Tellermitte platzieren, den Saiblingskaviar darüber verteilen, mit der Thunfischsauce und dem Traubensenf garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

KOKOS-CHILISÜPPCHEN:

3 Stängel	Zitronengras
je 4 cl	Noilly Prat und Weißwein
400 ml	Kokosmilch
500 ml	Geflügelfond
¼	Chilischote
½ EL	Ingwer, fein geschnitten
1 EL	süß-scharfe Chilisauce
2 Stück	Kaffir-Limettenblätter
1 TL	Limonen-Olivenöl
10 g	Butter
	Salz

GARNELENSPIESS:

4	Garnelen, TK, küchenfertig
½ EL	fein geschnittener Koriander
4	Holzspieße
½ EL	Rapsöl
	Currysatz (1 TL Curry mit 5 TL Salz vermischt)



- ZWISCHENGANG -

Kokos-Chilisüppchen mit Garnelenspieß

ZUBEREITUNG:

Zitronengras klein schneiden und in Butter anschwelen.
Anschließend mit Noilly Prat und Weißwein gut reduzieren.
Alle weiteren Zutaten zugeben und ca. 10 Minuten leicht
sämig einkochen lassen. Danach passieren, mit Olivenöl
und Salz herzhaft würzen und warm halten.

Garnelen mit fein geschnittenem Koriander in heißem
Rapsöl kurz saftig braten, mit wenig Currysatz würzen
und auf Holzspieße stecken.

ANRICHTEN:

Garnelenspieße in Tassen verteilen, mit aufgeschäumter
Suppe auffüllen und servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

MAISHÄHNCHENBRUST:

2 Stück
à 300 g Maishähnchenbrust
4 Scheiben à 40 g Gänsestopfleber
1 EL Rapsöl

SAUCE RICHE:

100 ml Geflügel- oder Kalbsjus
100 g Champignons,
fein geschnitten
40 g Gänsestopfleber
40 ml Sahne
30 ml Weißwein
10 ml Cognac
15 g Butter
Salz und Pfeffer

GEMÜSE:

8 St. Blumenkohlröschen
8 St. Romanescoröschen
1 Msp. Zimt, Salz
10 g Butter

GRAUPEN-BIRNEN-RISOTTO:

80 g Perlgrauen, mittelfein
ca. 160 ml Gemüsebrühe oder Wasser
1 EL Schalottenwürfel
2 EL feste Birnenwürfel mit Schale
½ EL Korinthen
je ½ EL Basilikum und Petersilie,
fein geschnitten
20 ml Weißwein
1 Nelke
1 EL Rapsöl
Salz



– HAUPTSPEISE –

Gebratene Maishähnchenbrust, Gänseleber, Sauce riche, Graupen-Birnen- Risotto, Blumenkohl und Romanesco

ZUBEREITUNG SAUCE RICHE:

Die Champignons in heißer Butter goldbraun braten, Gänsestopfleber gewürfelt zugeben, kurz schwenken und sofort Wein, Sahne sowie Jus hinzugeben und sämig bindend ca. 6 Minuten köcheln lassen. Danach fein passieren, mit Cognac, Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

ZUBEREITUNG RISOTTO:

Birnenwürfel mit den Korinthen, Nelke und Weißwein ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Nelke herausnehmen und Kompott warm halten. Nebenbei die abgespülten Graupen in einer heißen Sauteuse mit Öl und den Schalotten ca. 2 Minuten schwenken. Brühe zugeben und unter mehrmaligem Umrühren köchelnd bissfest bzw. dickflüssig garen. Birnenkompott untermischen und etwas einköcheln lassen. Würzig mit den Kräutern und Salz abschmecken.

ZUBEREITUNG GEMÜSE:

Blumenkohl- und Romanescoröschen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Danach abschütten und abtropfen lassen. Zum Servieren den Blumenkohl mit Zimtpulver in heißer Butter erwärmen, mit Salz abschmecken und warm halten. Die Romanescoröschen ebenfalls in heißer Butter schwenken, würzen und warm halten.

ZUBEREITUNG MAISHÄHNCHENBRUST UND GÄNSELEBERSCHEIBEN:

Maishähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in heißem Rapsöl anbraten. Im Backofen hauptsächlich auf der Hautseite ca. 8 Minuten bei 150°C Umluft saftig braten. Die Gänseleberscheiben zum Servieren leicht mehlieren und beidseitig kurz in heißem Rapsöl hellbraun braten.

ANRICHTEN:

Risotto über eine Ringform auf Teller platzieren. Portioniertes Geflügel und Gänseleber darauflegen und mit Gemüse und aufgeschäumter Sauce servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

QUARKKNÖDEL:

30 g	Butter
30 g	Puderzucker
1	Ei
1	Eigelb
	ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
½ TL	Zitronensaft
250 g	Magerquark
120 g	Weißbrotbrösel
	Abrieb von einer Orange und einer Limone

BRÖSELMISCHUNG:

30 g	Semmelbrösel
20 g	geriebener Mandelgrieß
10 g	Zucker
1 Msp.	Zimt

BEEREN-FRÜCHTE-KALTSCHALE:

150 g	Erdbeeren, frisch oder TK
150 g	Himbeeren, frisch oder TK (Tipp: alternativ 300 g Beerenmischung, TK)
200 g	frische Beeren, je nach Jahreszeit, als Einlage: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannis- beeren zum Garnieren
20 ml	Weißwein
20 ml	Rum
50 g	Zucker
	Basilikum als Garnitur



- DESSERT -

Beeren-Früchte-Kaltschale und Quarkknödel

QUARKKNÖDEL:

Butter mit Puderzucker, Eigelb, Vanillemark und Zitronensaft schaumig rühren. Danach das aufgeschlagene Ei, den Orangen- und Limonenabrieb, den gut durch ein Tuch ausgewrungenen Quark und die Weißbrotbrösel gut untermischen. Die Masse ca. 1 Stunde kühl stellen, Knödel formen, in leicht gesüßtem Wasser ca. 12 Minuten sieden lassen (bis die Knödel oben schwimmen). Zum Servieren: Knödel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in der Bröselmischung wälzen.


ZUBEREITUNG KALTSCHALE:

Die Himbeeren und die Erdbeeren mit Wein, Rum und Zucker pürieren und passieren.

ANRICHTEN:

Die Kaltschale auf tiefe Teller verteilen und je einen Quarkknödel einsetzen. Mit den frischen Beeren (je nach Jahreszeit) und Basilikumstreifen garnieren und servieren.



Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH, Ballindamm 25, 20095 Hamburg, Tel. +49 40 30703070
service@hl-cruises.com  /hl.cruises
Informationen und Buchungen in Ihrem Reisebüro oder über Hapag-Lloyd Cruises.

Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier MIX (FSC®-CXXXXXX)

www.hl-cruises.de



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES