

PIER 6 – Gourmet-Menü

zum selbstkochen

NUR MIT VORBESTELLUNG

Brot und Dip

Hausgebeizter Skrei mit Basilikum

Winterlicher Blattsalat / geröstete Cashewkerne / Tomate / Brot-Chip

Balsamico-Marinade

Hokkaido Kürbis-Cremesuppe

Gepickelte Buchenpilze / steirisches Kürbiskern-Öl

Entrecote vom „Black Angus“-Rind

Geräucherter Süßkartoffel-Stampf / Romanesco / Radieschen / Thymian-Jus

Alternativ mit

Eismeer-Lachsforelle

Geräucherter Süßkartoffel-Stampf / Romanesco / Radieschen / Weißwein-Soße

New York Cheese Cake

Blaubeer-Kompott / Schmand / Mango / weiße Schokolade / Orangen-Chip

Menüpreis für 2 Personen

- inkl. Fl. Rosso de Montepulciano 0,75 l
- 3-Gang 96,50 € - ohne Suppe -
4-Gang 104,50 €

Menü Zubereitung für Zuhause

Vorspeise - (grüne Markierung)

- Die Winterliche Salat-Mischung aus der Schale nehmen
- und Diesen in einer größeren Schale mit unserer Balsamico-Marinade marinieren
- den marinierten Salat in der Mitte des Tellers anrichten
- nun verteilen sie die SKREI-Tranchen zu gleichen Anteilen um den Salat
- mit den gerösteten Cashewkerne und Brotchips dekorieren
- zum Abschluss noch die Tomaten an den Salat legen.

Zwischengang- (gelbe Markierung)

- die Kürbissuppe in einen Topf füllen und erhitzen – bitte umrühren nicht vergessen, dass sie nicht ansetzt
- nachdem die Suppe heiß ist, kann diese in vorgewärmte Suppenteller angerichtet werden
- gepickelte Buchenpilze in einem Topf oder Pfanne kurz temperieren und in die Suppe geben
- mit Hilfe eines Löffels das Kürbiskern-Öl auf die Suppe verteilen

Hauptgang- (rote Markierung)

- Fleisch frühzeitig aus dem Vakuumier-Beutel nehmen damit es sich „entspannen“ kann
- Süßkartoffelstampf und das Gemüse im Vakuumier-Beutel im temperiertem Topf mit Wasser erwärmen
- die Thymian-Jus wird in einen dafür passenden Topf vorsichtig temperiert
- eine Pfanne auf den Herd erhitzen, wenn die Pfanne heiß ist, geben sie etwas Pflanzen-Öl in die Pfanne und lassen es ebenfalls erhitzen.
- nun geben Sie das Steak in die vorgeheizte Pfanne
- um den Gargrad „Medium“ zu bekommen, braten Sie das Steak von jeder Seite 3 Minuten scharf an
- das Steak aus der Pfanne nehmen uns kurz im vorgeheizten Ofen bei 75 Grad ca. 6 Minuten ruhen lassen
- nachdem die Ruhezeit des Steaks erreicht ist können sie es nochmal mit Kräutern (z.B. Thymianzweig und Rosmarinzweig), 1 Knoblauchzehe und etwas Butter in der Pfanne kurz nachbraten um dem Fleisch den letzten geschmacklichen Schliff zu geben
- nun kann angerichtet werden.

Dessert - (blaue Markierung)

- Alle Komponenten auf einem Teller schön anrichten.

Wir wünschen Ihnen bei romantischem Kerzenlicht
und musikalischer Untermalung einen besinnliches Dinner zu Hause.