

PIER 6 – Gourmet-Menü-BOX

zum selbstkochen

NUR MIT VORBESTELLUNG

„Frühlings – Salat“

Nussschinken von „unserem Elmloher Landschwein“ **oder** Ziegenfrischkäse-Pralinen
grüner Spargel / Melone / geröstete Cashew-Kerne / Granatapfel / Brot-Chip / Balsamico-Marinade

Kräuterschaum-Suppe

geräucherte „Black Tiger“-Garnele / Schmand / Croutons / Gartenkresse

Marinierter gebratener Lammrücken

Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen / „sous vide“ gegarte Schalotten
Kartoffel-Gratin / Rosmarin-Jus
oder alternativ

Filet von der Dorade rosé

Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen / „sous vide“ gegarte Schalotten
Kartoffel-Gratin / Basilikum-Weißwein-Soße
oder

Gemüse-Strudel -vegan-

Rosmarin-Kartoffeln / Kräutersalat / Tomaten-Rosmarin-Chutney / Körner-Mix

Blaubeer-Schmand-Schnitte

Orangen-Trüffel / Griechischer Joghurt / Vanille-Crumble / Schokoladen-Hippe

Menüpreis für 2 Personen

inkl. Fl. Barbera 0,75 l und Brot und Dip

3-Gang 96,50 € - ohne Suppe - //// 4-Gang 108,50 €

VEG 3- Gang 82,50 - ohne Suppe - //// 4-Gang 94,50 €



Menü Zubereitung für Zuhause

Vorspeise - (grüne Markierung)

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

Zwischengang- (gelbe Markierung)

- die Kräutersuppe in einen Topf füllen und erhitzen – bitte umrühren nicht vergessen,
-dass sie nicht ansetzt-
- temperierte Garnelen in den Suppenteller geben
- nachdem die Suppe heiß ist, kann diese in vorgewärmte Suppenteller angerichtet werden
- mit Hilfe eines Löffels den Schmand und die Croutons auf der Suppe verteilen
- mit der Kresse garnieren

Hauptgang- (rote Markierung)

- Fleisch frühzeitig aus dem Vakuumier-Beutel nehmen damit es sich „entspannen“ kann
- Schalotten und das Gemüse im Vakuumier-Beutel im temperiertem Topf mit Wasser erwärmen
- die Rosmarin-Jus wird in einen dafür passenden Topf vorsichtig temperiert
- eine Pfanne auf dem Herd erhitzen, wenn die Pfanne heiß ist, geben sie etwas Pflanzen-Öl in die Pfanne und lassen es ebenfalls erhitzen.
- nun geben Sie das Fleisch in die vorgeheizte Pfanne
- um den Gargrad „Medium“ zu bekommen, braten Sie das Lamm von jeder Seite kurz scharf an - damit sich die Poren schließen
- das Lamm aus der Pfanne nehmen und kurz im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 5-6 Minuten ruhen lassen
- nachdem die Ruhezeit des gebratenen Fleisches 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.

