

Muttertags – Gourmet-Menü-BOX

zum selbstkochen

NUR MIT VORBESTELLUNG



Variation von Blattsalaten

Luftgetrockneter Schinken von unserem Elmloher DUROC-Schwein

oder hausgebeiztem Lachs

Artischocken / Oliven / Bärlauch-Pesto / Röstbrot / konfierter Paprika / Balsamico-Marinade

Spargel-Cremesuppe

Petersilien-Öl

Eismeer-Lachsforelle

Safran-Risotto / gebratener grüner Spargel / Limonen-Butter-Sauce

oder

Kalbsrücken-Steak rosa gebraten

Hollener Spargel / Drillinge / Vanille-Karotten / Rotwein-Jus

oder

Ragout vom grünen und weißen Spargel

Drillinge / Tomaten / junger Lauch / Buchenpilze / Rucola

Gebranntes Schmand-Törtchen

Brownie / Orange / Erdbeeren / Schokolade

Menüpreis für 2 Personen

→ inkl. Fl. Rotwein oder Weißwein 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 €

Muttertags-Pralinen
aus eigener Produktion
5,50 €



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 Artischocken, Olive und Brotchips dekorieren
- zum Abschluss noch die Paprika an den Salat legen.

Zwischengang- (gelbe Markierung)

- die Spargelsuppe 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
- mit Hilfe eines Löffels das Öl auf der Suppe verteilen
- mit der Kresse garnieren

Hauptgang-FLEISCH (rote Markierung)

- Fleisch frühzeitig aus dem Vakuumier-Beutel nehmen damit es sich „entspannen“ kann
- Kartoffeln und das Gemüse **im** Vakuumier-Beutel im temperiertem Topf mit Wasser erwärmen
- die Rotwein-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 Kalb von jeder Seite kurz scharf an - damit sich die Poren schließen
- das Steak aus der Pfanne nehmen und kurz im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 8 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.



Fisch-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 Lachs-Tranchen zu gleichen Anteilen um den Salat
- mit den Artischocken, Olive und Brotchips dekorieren
- zum Abschluss noch die Paprika an den Salat legen.

Zwischengang- (gelbe Markierung)

- die Spargelsuppe 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
- mit Hilfe eines Löffels das Öl auf der Suppe verteilen
- mit der Kresse garnieren

Hauptgang-FISCH(rote Markierung)

- Fischfilet frühzeitig aus dem Vakuumier-Beutel nehmen damit es sich „entspannen“ kann
- Das Risotto und das Gemüse **im** Vakuumier-Beutel im temperiertem Topf mit Wasser erwärmen
- die Soße wird in einen dafür passenden Topf vorsichtig temperiert
- für den Fisch eine Pfanne auf den Herd erhitzen, wenn die Pfanne heiß ist, geben sie eine gute Portion Butter in die Pfanne und lassen sie ebenfalls erhitzen.
- nun geben Sie das **ungewürzte** Fisch-Filet **auf der Haut** in die vorgeheizte Pfanne
- zusätzlich legen Sie noch in die Panne 1 Thymianzweig und 1 Rosmarinzweig und eine angepresste Knoblauchzehe in der Schale dazu
- um den Gargrad „glasig“ zu bekommen, braten Sie das Fischfilet nur bei mittlerer Hitze auf der Haut und übergießen es ständig mit der heißen Butter – durch die heiße Butter gart der Fisch langsam durch
- das Filet dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen
- nun kann angerichtet werden.
- Den Fisch nun noch mit feinem Salz würzen

Dessert - (blaue Markierung)

- Alle Komponenten auf einem Teller schön anrichten.

