

# „Wilde Triebe - at home“

Ostermenü

*-Kochanleitung-*

***- Bitte vor der Zubereitung durchlesen- !!***

## **Vor dem Essen:**

1. Die Vanilleschnitte aus dem Kühlschrank nehmen, so dass diese zum Dessert temperiert ist.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend die Temperatur auf eine kleine Stufe reduzieren.
4. Das Gratin vor der Vorspeise (bzw. vor der Suppe beim 4-Gang-Menü) im Vakuumbutel ins heiße Wasser legen und darin erwärmen.

**Amuse Gueule:** Unser kleiner „Gruß aus der Küche“ :  
**Selbstgebackenes Brot mit Bärlauchbutter**

Vorspeise:



**Gebeizter Lachs  
oder  
mit Bärlauch mariniertes Ziegenkäse,  
Gemüsegarten, Kräutercreme, Pilzerde<sup>1</sup>**

1. Die Kräutercreme in einer Linie mittig auf den Teller streichen und die Pilzerde darüber streuen
2. Das Gemüse aus dem Sud nehmen (Sud wird nicht mehr benötigt) und die Möhren aufrollen.
3. Das Gemüse in zwei Punkten jeweils links und rechts in die Kräutercreme setzen und die Möhren daneben.
4. Den Lachs oder den marinierten Ziegenkäse an das Gemüse legen und mit etwas Kresse ausgarnieren.



Zwischengang: Klare Gemüsebouillon mit Tomate,  
Bärlauch-Mascarpone-Tortellini<sup>ii</sup>



1. Die Gemüsebouillon in einem Topf erwärmen. - **ACHTUNG: darf nicht kochen.**
2. Den Frühlingslauch hinzugeben und ganz kurz mit erwärmen. Die Bouillon auf einem tiefen Teller anrichten.



**Hauptgang:**



**Geschmorte Lammkeule<sup>iii</sup>  
oder  
vegetarischer Strudel mit Süßkartoffel und Talleggio  
Glasierte Möhren, gefüllte Zwiebel,  
Kartoffel-Steckrüben-Gratin**

Für die Lammkeule:

1. Die Lammkeule mit der Sauce in einem Topf bei mittlerer Hitze - **darf nicht kochen !!** - ca. 5 Minuten erwärmen.

Für den vegetarischen Strudel:

1. Den Strudel mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 180°C goldgelb backen.
2. Den Talleggio auf dem Strudel verteilen und weitere 2 Minuten im Backofen backen bis der Talleggio zerlaufen ist.

Für die glasierten Möhren, die gefüllte Zwiebel und das Kartoffel-Steckrüben-Gratin:

1. Die gefüllte Zwiebel ca. 6 Minuten im Backofen erwärmen.
2. Die glasierten Möhren in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
3. Das Gratin aus dem Wasserbad nehmen, den Vakuumbbeutel aufschneiden und das Gratin herausnehmen. Mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 3 Min. backen.  
*(Tipp: Den Vakuumbbeutel an drei Seiten aufschneiden, den Deckel hochklappen und das Gratin herausnehmen und auf das Backblech setzen)*

Anrichten:

1. Die Möhren im Halbkreis auf die linke Seite des Tellers anrichten.
2. Die gefüllte Zwiebel im unteren Drittel auf die Möhren setzen und mit den frittierten Zwiebeln garnieren.
3. Das Gratin aus dem Backofen nehmen und im oberen Drittel schräg auf die Möhren setzen.
4. Die Lammkeule mit der Sauce (Strudel beim vegetarischen Gericht) auf die rechte freie Seite des Tellers geben.



Geschmorte Lammkeule



Glasierte Möhren, gefüllte Zwiebel,  
Kartoffel-Steckrüben-Gratin

Vegetarischer Strudel mit  
Süßkartoffel und Tallegio



Glasierte Möhren, gefüllte Zwiebel,  
Kartoffel-Steckrüben-Gratin

**Dessert:      Gebackene Vanilleschnitte mit Rhabarber, Baiser,  
Mandel-Orangenhippe<sup>iv</sup>**



1. Die Schnitte mittig auf einen kleinen, flachen Teller legen.
2. Die eine Hälfte des Rhabarbers auf der Schnitte anrichten. Die andere Hälfte rechts und links auf dem Teller verteilen.
3. Das Baiser auf den Rhabarber verteilen.
4. Die Mandel-Orangenhippe rechts in die Schnitte stecken.



**Wir wünschen Ihnen viel Spaß und vor allem Guten Appetit !!!**

*Die jeweiligen Gerichte sind alle frisch zubereitet und ohne Konservierungsstoffe verarbeitet.  
Im Kühlschrank sollten sich die vakuumierten Gerichte bis zum 06.04.2021 halten.*

*Besonderen Wert haben wir auch auf die Verpackungen gelegt. Teilweise bestehen diese aus biologischem Kunststoff und sind recycelbar.*

**Allergene Zutaten:**

<sup>i</sup> Fisch, Milchprodukte jeglicher Art, Sellerie, Apfelsaft, Pinienkerne

<sup>ii</sup> Sellerie, Milchprodukte, Glutenhaltiges Getreide

<sup>iii</sup> Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Milchprodukte, Eier

<sup>iv</sup> Eier, Milchprodukte, Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Eiern und Sellerie enthalten