

Menü

Marinierter Feldsalat mit Crazy Egg

Ravioli mit Frischkäsekräuterfüllung
Salbeibutter und Parmesan

Rehkeule rosa gebraten & Ragout
glasieretes Schwarzwurzelgemüse
handgeschufte Bubenspitze

Karamellisiertes Limettenparfait
Orangensalat dazu lauwarmer Schokokuchen

Zutatenliste

Marinierter Feldsalat mit crazy egg

- 500g Feldsalat geputzt
- 15 Stück Eier
- 1 Tasse Kresse
- Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Kernöl

Ravioli mit Frischkäsekräuterfüllung, Salbeibutter und Parmesan

Nudelteig

- 400g Mehl
- 4 Stück Eier
- 1 TL Olivenöl
- Evtl. Wasser

Füllung

- 125g Philadelphia Natur
- 200g Quark 20% Fett
- 200g geriebenes entrindetes Toastbrot
- 20g gehackte Kräuter
- 70g geriebener Parmesan
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Stück Ei
- Salz, Pfeffer, Zucker

Salbeibutter

- 150g Butter
- 1 Bund Salbei

Frisch gehobelter Parmesan

Rehkeule rosa gebraten & Ragout glasiertes Schwarzwurzelgemüse handgeschupfte Bubenspitze

Rehkeule

- 3kg Rehkeule
- Zwiebel
- Karotte
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Flasche Rotwein

Schwarzwurzelgemüse

- 1,5kg Schwarzwurzel
- 30g Butter
- 40g Zucker
- 10g Weißer Balsamicoessig
- 2 Zweig Thymian

Bubenspitze

- 1,5kg Kartoffeln mehlig gekocht vom Vortag
- 100g flüssige Butter
- 400g Mehl
- 100g Hartweizen
- 100g Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat

Karamellisiertes Limettenparfait ,Orangensalat dazu lauwarmer Schokokuchen

Karamellisiertes Limettenparfait

- 2 Stück Eier
- 4 Stück Eigelb
- 125g Zucker
- 10 Stück Limetten Saft / Abrieb
- 600g geschlagene Sahne
- 100g Puderzucker zum karamellisieren

Orangensalat

- 10 Stück Orangen
- 3 Stück Blutorangen
- 200g Zucker
- 50g Grand Marnier
- 1 Stück Vanilleschote

Schokokuchen

- 200g Kuvertüre bitter
- 200g Butter
- 4 Stück Eier
- 250g Zucker
- 160g Mehl
- 30g Kakaopulver