

Muttertags-Menü #dahoam

Kochanleitung von Alexander Huber



Vorbereitung:

- Einen mittleren Topf mit Wasser auf ca. 85° erhitzen. Dieser dient als Wasserbad.
- Backofen auf 190° vorheizen.
- Tiefe Teller & Hauptgangteller vorwärmen.
- 20 g kalte Butter & 1 EL Sahne

Bärlauchaufstrich | Wurzelstangerl von der Bäckerei Gruber

- Das Stangerl im Backofen 3 Minuten bei 190° knusprig aufbacken & mit dem Aufstrich servieren.
- Nach dem Aufbacken den Backofen auf 90° herunter stellen.

Tatar von Kalb & Forelle | Schnittlauchsauce | Schwammerl & grüner Spargel

- Fertig angerichtet zum Genießen.

Cremesüppchen mit Erbsen & Minze | Kräuterlachs | Macadamia-Crumble

- Die Lachsstückerl ca. 1 Minuten bei 90° i. Backofen temperieren lassen.
- Die Suppe mit einem kleinen Würfel kalter Butter aufkochen. Dann mit dem Stabmixer schaumig mixen.
- Zuerst den Lachs in die vorgewärmten Suppenteller mittig setzen.
- Abschließend Suppe angießen und den Macadamia-Crumble darüber streuen.

Surf & Turf kleines Rinderfilet & Hummerschere | Erdäpfel-Parmesancreme Schrobenhausener Spargel & BBQ-Jus

- Die Beutel mit dem vorgegarten Spargel & Püree warmlegen (ca. 10 min. / optimale Zeit, wenn Sie die Suppe genießen).
- Das Filet (bereits angebraten) für ca. 5-6 Minuten im Backofen bei 90° ziehen lassen.
- In einem Stieltopf die Sauce kräftig durchkochen. Kurz vor dem anrichten mit einem Stückchen Butter montieren.
- Nebenbei in einem kleinen Topf 1 EL Sahne aufkochen und das heiße Püree kurz einrühren.
- Das Filet in einer Pfanne in etwas Butter nachbraten und mit Meersalz würzen.
- Die Hummerschere und das kleine Gemüse ebenfalls mitbraten und erwärmen.
- Schließlich das Püree auf den vorgewärmten Teller streichen und den Spargel darauf anrichten. Das Filet mittig darauf setzen und die Hummerschere auf das Filet geben. Die Sauce am Tisch angießen.

Zitronencrepes | Erdbeeren & Himbeeren

- Fertig angerichtet zum Genießen.

Viel Freude & Guten Appetit