

## Pfingst-Menü „To Go“ 2020

**hausgebackenes Brot**  
Meersalzbutter / Kräuterquark



**Bachsaibling mariniert**  
Romanasalat / Ziegenquark / Limette



**Garnelen sautiert**  
Risoni / Erbse / Aprikose



**Kalbsbrust aus dem Smoker**  
Stangenspargel / Miso / Kartoffel



**Zarbitterschokoladen-Brownie**  
Erdbeere / Holunder / Joghurt

**4-Gang-Menü 60,00 €**

# REDUTTCHEN

## Zutaten und Zubereitung für das Pfingst-Menü

### Vorspeise

#### Zutaten

- Saiblingstatar
- gezupfte Salatherzen
- Honig-Senf vinaigrette
  - Brotchips
- Ziegenquark mit Limettenabrieb
  - Limettenchutney
- eingelegte Radieschen

#### Zubereitung

Alles fertig, nur noch anrichten

### Zwischengang

#### Zutaten

- confierte Garnelen mit Thymianöl
- Risoninudeln „al dente“ gekocht
  - blanchierte Erbsen
  - eingelegte Aprikosen
  - Krustentierrahmsoße

#### Zubereitung

(6-10 Min.)

Die Garnelen und Aprikosen in einer feuerfesten Form im Ofen bei 180 Grad Umluft 5 Minuten erhitzen.

Risoninudeln in der beigegeführten Krustentier-Soße im heißen Topf anschwanken, kurz vor dem Servieren die Erbsen zugeben und schon kann es losgehen.

Am besten im tiefen Teller anrichten:

unten die cremigen Risoni mit knackigen Erbsen, obenauf die Garnelen und Aprikosen.

# REDUTTCHEN

## Hauptgang

### Zutaten

- Kalbsbrust gegart
  - Kalbsjus
  - Misobutter
- Stangenspargel
  - Kartoffeln
  - Schnittlauch
- geröstete Kernmischung

### Zubereitung

(8-10 Min.)

Geben Sie die Kalbsbrust mit der beigelegten Misobutter in eine feuerfeste Form, ebenso die Kartoffeln. Nun beides für ca. 10-15 Min. bei 180 Grad Umluft in den Ofen (beides ist fertig gegart und muss nur noch heiß gemacht werden).

Währenddessen die Soße aufkochen und den Spargel in heißem, abgeschmecktem Wasser heißlegen (er ist bissfest vorgegart, wenn Sie ihn lieber weicher mögen einfach etwas länger garen bis zur gewünschten Garstufe) oder den Spargel einfach in der Pfanne oder in einem Topf mit etwas Butter heiß anschwanken.

Kurz vor dem Servieren den beigelegten Schnittlauch über die Kartoffeln geben und die gerösteten Kerne über die Kalbsbrust. Die Kalbsjus nicht vergessen, gleich dazu oder in der Saucière am Tisch.

## Dessert

### Zutaten

- Schokoladenbrownie
- Vanillejoghurtcreme
- marinierte Erdbeeren mit Holunderblütensirup
  - Haselnußkrokant

### Zubereitung

Alles fertig im Weckglas angerichtet