



REDÜTTCHEN

LA REDOUTE

## *Anleitung Muttertagsmenü „To Go“*

### **Unser hausgebackenes Brot mit Dips: Meersalzbutter & körniger Frischkäse mit Schnittlauch**

**Zutaten:** Meersalzbutter, körniger Frischkäse mit Schnittlauch, kleiner Laib Redüttchenbrot

**Unser Tipp:** Wer das Brot schön kross mag, vor dem Servieren nochmal für 7 Min in den Ofen bei 200 Grad Umluft.

### **Lachsforelle aus dem Bergischen mild geräuchert Gurke / Apfel / Buchweizen / Meerrettich**

**Zutaten:** Lachsforellenfilet mit frischen Kräutern gebeizt, mild geräuchert und in Tranchen geschnitten, Mousse von der geräucherten Lachsforelle, Apfel-Gurkengelee, Gurken-Senfrelish, gerösteter Buchweizen, Meerrettichcreme, Wildkräutersalat, Apfelvinaigrette

**Zubereitung:** Alles für Sie fertig im Weckglas angerichtet, bitte nur noch die Vinaigrette über den Salat und das Menü kann starten.

### **VEGI: Wildkräutersalat mariniert Gurken / Apfel / Buchweizen / Sauerrahm**

**Zutaten:** Wildkräutersalat, Sauerrahmmousse, Apfel-Gurkenrelish, gerösteter Buchweizen, Apfelvinaigrette

**Zubereitung:** Alles für Sie fertig im Weckglas angerichtet, bitte nur noch die Vinaigrette über den Salat und das Menü kann starten.

**Unser Tipp:** Salat erst kurz vor dem Servieren marinieren, so bleibt er schön knackig.

### **Essenz vom Münsterländer Kalb Kalbsmaultäschle / Erbse / Petersilienwurzel**

**Zutaten:** Essenz vom Kalb, Kalbsmaultäschle, knackige Erbsen und Petersilienwurzelgemüse

**Zubereitung:** Essenz in einem Topf unter gelegentlichem rühren erhitzen, 5 Min vor dem Servieren die Maultäschle und das Gemüse hinzugeben.

### **VEGI: Spargelsuppe Ziegenfrischkäseravioli / Erbse / Petersilienwurzel**

**Zutaten:** Spargelsuppe, Ziegenfrischkäseravioli, knackige Erbsen und Petersilienwurzelgemüse

**Zubereitung:** Suppe in einem Topf unter gelegentlichem erhitzen, 5 Min vor dem Servieren die Ravioli und das Gemüse hinzugeben.



REDUTTCHEN

LA REDOUTE

### **„Coq au Vin“ Perlhuhn in Spätburgunder geschmort Spargel / Morchel / Salzzitrone / Schupfnudeln**

**Zutaten:** geschmortes Perlhuhn in Spätburgunderjus mit Wurzelgemüse , Morcheln in Rahm mit Salzzitrone, Gemüse von grünem und weißem Spargel, vorsautierte Schupfnudeln

**Zubereitung:** Die Beutel mit dem geschmorten Perlhuhn, Morcheln, Spargelgemüse und Schupfnudeln in einen Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser geben und für mindestens 10 Min erhitzen. Wer die Schupfnudeln gern etwas krosser mag, einfach aus dem Beute in einer Pfanne mit etwas frischer Butter kross anbraten.

### **VEGI: Schupfnudeln Spargel / Morchel / Salzzitrone / Wilder Broccoli**

**Zutaten:** Schupfnudeln vorsautiert, Gemüse von weißem und grünem Spargel, Morcheln in Rahm mit Salzzitrone, gebratener Wilder Broccoli

**Zubereitung:** Geben Sie die Beutel für 10 Min in einen Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser, dann ist alles servierfertig. Wer die Schupfnudeln gern etwas krosser mag, einfach aus dem Beutel in einer Pfanne mit etwas frischer Butter kross anbraten.

### **„Sachertorte“ im Weckglas Aprikose / Zartbitterschokolade**

**Zutaten:** Zartbitterschokoladencreme, Schokoladenganache, Aprikosengelee, Kakaokrokant, Sacherbisquit

**Zubereitung:** Fertig für Sie im Weckglas angerichtet

### **Süßer Abschluss Auswahl von unseren frischen hausgemachten Pralinen und Macarons**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

***Ihr Redoute & Redüttchen - Team***