

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Bärlauchcremesuppe mit Parmesankracherle

- 1h Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen und in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen

Anrichte-Tipp:

- 2 EL Sahne zur Suppe geben und mit einem Stabmixer kurz schaumig schlagen

Hauptgang:

Geschmorte Kalbsbäckle in Burgundersoße, cremiges Spargelragout und Bärlauchspätzle

- alles eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen
- einen Topf mit Wasser auf 80°C erhitzen und den Beutel mit den Kalbsbäckle mit der Schweißnaht nach oben für 30min. hinein setzen, das Spargelragout nach 15min. auch im Beutel hinzufügen
- die Spätzle in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter gold-braun anbraten
- die Kalbsbäckle aus dem Beutel in einen Topf geben und nochmals kurz aufkochen

Anrichte-Tipp:

- die Spätzle auf der linken Seite eines vorgewärmten Tellers platzieren
- das Spargelragout rechts daneben auf dem oberen Teil des Tellers verteilen
- die Kalbsbäckle auf den unteren Teil des Tellers geben und dann die Soße darüber geben

Dessert:

Rharbarber-Mascarpone-Creme

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen
- eventuell mit Schokoladenstreuseln garnieren

Guten Appetit!