

# 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:

Serviettenknödel auf cremigen Spargelragout und Parmensanchip

- alles eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen
- Spargelragout in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen
- die Serviettenknödel in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter gold-braun anbraten

### Anrichte-Tipp:

- das Spargelragout mit Schöpfkelle in die Mitte eines vorgewärmten Tellers geben
- die Serviettenknödel im Halbkreis im oberen Teil des Tellers platzieren an das Spargelragout anlegen

### Dessert:

Rharbarber-Mascarpone-Creme

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

Guten Appetit!