

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Spargelsalat

- Den Salat mit einem Löffel nochmals gut durchrühren und in der Mitte des Tellers platzieren

Anrichte-Tipp (am besten einen runden Teller nutzen):

- Die Garnelen auf den Spargelsalat setzen
- Mit einem Teelöffel kleine Nocken aus der Limetten-Crème fraîche formen und um den Salat platzieren

Hauptgang:

Rosa gegartes Münstertäler Kalbskarree an Morchelrahmsoße auf gegrilltem Spargel mit Arancino-Taler

- Das Kalbskarree eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen
- Den Backofen auf 80°C vorheizen
- Das Kalbskarree aus dem Beutel nehmen, auf ein Gitter legen und ein Abtropfblech darunterstellen
- Nach 30 min : Die Aluminiumschale mit dem Spargel (ohne den Deckel) sowie den ausgepackten Arancino-Taler in den Ofen geben
- Nach 45 min : Die Morchelrahmsoße in einen Topf geben und langsam aufkochen lassen
- Nach 60 min : Pfanne erhitzen, das Kalbskarree nochmals mit etwas Öl oder Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Das fertiggebratene Kalbskarree auf ein Brett legen, mit einem Messer den Knochen lösen und in Portionen schneiden

Anrichte-Tipp:

- Den Teller vor dem Anrichten wärmen
- Den Spargel in die Mitte des Tellers legen und das Kalbfleisch darauf legen
- Die Morchelrahmsoße über das Fleisch gießen
- Den Arancino-Taler anlegen und genießen !

Dessert:

Grießflammerie mit marinierten Erdbeeren

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!