

# Tipps von Oberkirchs Küchenchef

## - so gelingt Ihr Wochenend-Menü

### Vorspeise:

Vitello Tonnato

- Aus der Schale herausnehmen und auf einen kleinen Teller legen

### Anrichte-Tipp:

- Kapern und Zitrone gerne zur Garnitur dazugeben

### Hauptgang:

Boeuf Stroganoff - Filet vom deutschen Weiderind mit Essiggurken, Rote Beete, Zwiebel und Spargel in Burgunder Soße mit Blumenkohl nach polnischer Art und Kräuterknöpfe

- Alle Komponenten eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen
- Das Boeuf Stroganoff in einem Sieb abtropfen lassen, den Backofen auf 120°C vorheizen
- In einer heißen Pfanne die Rinderfiletspitzen scharf anbraten
- Die fertige Soße in die Pfanne über das Fleisch dazugießen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und dann noch leicht ziehen lassen
- Den Blumenkohl 15min im Backofen bei 120°C erwärmen
- In einer Pfanne die Knöpfe mit etwas Butter kurz anbraten, bis die Butter eine goldene-braune Farbe bekommt, bei Bedarf mit Salz und Muskat würzen - .

### Anrichte-Tipp:

- Den Teller vor dem Anrichten erwärmen
- Die Knöpfe links auf den oberen Teil des Tellers platzieren, den Blumenkohl auf die linke Seite davon setzen und die Filetspitzen in die Mitte des Tellers darunter geben

### Dessert:

Tiramisu

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!