

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Bunter Frühlingsalat

- In einer Schüssel den Blattsalat mit der Vinaigrette anmachen
- Das Mairübchen und den Mozzarella auf einem kalten Teller platzieren
- Den Blattsalat anlegen und die Croutons auf dem Salat verteilen

Hauptgang:

Geschmorte Kalbsbrust

- Alle Komponenten eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Beutel mit der Kalbsbrust in das kochende Wasser hineinlegen
- Den Topf mit einem Deckel zudecken und das Fleisch 30 min leicht ziehen lassen, nicht mehr kochen
- Den Backofen auf 175°C vorheizen und nach 15 min die Alu-Schale mit den Kartoffeln hineinschieben
- Die Kartoffeln ca 12 min backen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen
- Das Gemüse aus dem Beutel herausnehmen und es in einem Topf aufkochen lassen bzw. leicht ziehen lassen
- Die Rahmsoße in einem weiteren Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen

Anrichte-Tipp:

- Den Teller vor dem Anrichten erwärmen
- Den Beutel mit der Kalbsbrust aufschneiden und mit einem Löffel das Fleisch herausholen
- Die Kalbsbrust in der Mitte des Tellers platzieren
- Das Gemüse links oben auf dem Teller und die Herzoginkartoffeln rechts davon platzieren
- Die Rahmsoße über das Fleisch gießen, und genießen !

Dessert:

Schokoladenmousse

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!