

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Bunter 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:

Gebratener Arancino-Taler auf Tomaten-Gemüseragout und feinem Basilikumpesto

- Alles eine Stunde vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 80°C vorheizen
- Die Taler 30 min vor dem Verzehr in den Ofen auf den Rost legen
- Nach 15 min das Gemüseragout bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren erwärmen

Anrichte-Tipp:

- Das Pesto kreisförmig auf den vorgewärmten Teller aufstreichen
- Das Ragout längs auf dem Teller anrichten
- Die Taler auf beiden Seiten anlegen

Dessert:

Grißflammerie mit marinierten Erdbeeren

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!