

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Berglinsen Orangen-Fenchelsalat

- Den Berglinsen Orangen-Fenchelsalat mit einem Löffel mittig auf einem kalten Teller platzieren (Wenn vorhanden einen Servierring benutzen)
- Die Lachsscheiben vorsichtig an den Linsensalat setzen und die Dill Senfsoße seitlich drapieren
- Extra Fenchel und Orangenfilets dekorativ auf dem Lachs anrichten

Hauptgang:

Spargel-Gemüse Strudel an Frühlingsalat mit Kräutersauerrahmdip

- Den Strudel ca. 1h vor dem Erwärmen aus dem Kühlschrank nehmen, den Backofen auf 160°C vorheizen
- Den Strudel bei 160°C ca. 20min. im Backofen erwärmen
- Den Salat mit dem Dressing in einer Schüssel anmachen

Anrichte-Tipp:

- Salat auf den oberen Teil des Tellers anrichten, Kräutersauerrahmdip auf der rechten Seite davon platzieren
- Danach den Strudel in die Mitte des Tellers legen
- Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen

Dessert:

Waldmeister Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber Ragout

- einfach gut gekühlt aus dem Becher genießen

Guten Appetit!