

Tipps von Oberkirchs Küchenchef

- so gelingt Ihr Wochenend-Menü

Vorspeise:

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Frühlingssalat und Knusperbrotchip

- Die Röllchen auf einem Teller mittig platzieren
- Den Salat mit dem Kräuterdressing anmachen und auf dem Teller anrichten
- Den Brotchip auf die Röllchen hinlegen

Hauptgang:

Rosa gebratenes Schweinefilet an Portweinjus

- Alle Gerichtskomponenten eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen
- Den Backofen auf 80 °C vorheizen
- Das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen, auf ein Gitter legen und eine Abtropfschale darunterstellen
- Das Fleisch 60 min. bei 80 °C langsam im Backofen erhitzen
- Nach 30 min. die Macaire - Kartoffeln dazulegen
- Nach 50 min. das Spargelragout in einen Topf geben und langsam aufkochen lassen
- Die Portweinjus aufkochen
- Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in einer heißen Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen

Anrichte-Tipp:

- Den Teller erwärmen
- Das Spargelragout in die Mitte des Tellers platzieren
- Das Schweinefilet diagonal aufschneiden und danach auf das Spargelragout setzen
- Die heiße Portweinjus leicht an das Fleisch gießen
- Die Macaire- Kartoffeln im sternförmig drumherum anrichten

Dessert:

Cheesecake mit marinierten Erdbeeren

- Den Cheesecake auf den Teller setzen, mit den marinierten Erdbeeren garnieren, und genießen!

Guten Appetit!