

| WEEKEND BOX |

Unser Feinschmecker 3 Gang Wochenendmenü.

Sorgfältig vorbereitet und verpackt.

**Zum fertigen Zubereiten am Samstag
oder gekühlt am Sonntag.**

Anleitung und Koch-Tipps inklusive.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Bestellung per Mail (info@hirsch-fellbach.de)

oder Telefon (071195130) oder direkt an unserer Hotelrezeption

bitte bis spätestens Freitag 12 Uhr.

23.01.21 Samstag

Weekend Box für 2 Personen | 66 €
Abholzeit Samstag zwischen 10 und 14 Uhr

Topinambur Schaumsuppe

Estragon | Nordseekrabben

•

Sauerbraten aus der Rinderschulter

Glasierte Steckerrüben | Geschabte Spätzle

Feiner Fellbacher Freilandfeldsalat

•

Mousse Schnitte

von weißer Schokolade und Kokosmilch

Erdnuss | Zwergorangenragout

Familie
Oettinger

| WEEKEND BOX |

Unser Feinschmecker 3 Gang Wochenendmenü.

Sorgfältig vorbereitet und verpackt.

**Zum fertigen Zubereiten am Samstag
oder gekühlt am Sonntag.**

Zubereitung

Bitte stellen Sie sicher, dass alle Zutaten für Ihr Menü bis zur Zubereitung kühl gelagert sind. Alle Zutaten in Ihrer Genuss Box sind bis 25. Januar 2021 gekühlt haltbar. Wir haben beim Verpacken Wert auf nachhaltige und umweltfreundliche Materialien gelegt. Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Zutaten vakuumiert worden sind. Nur so können wir den hohen Anspruch an die Qualität Ihres Menüs sicherstellen.

Zuerst entnehmen Sie bitte alle Zutaten aus der Box und sortieren diese nach den einzelnen Gängen. Dann bitte bis zur Zubereitung entsprechend lagern. Bei warmen Gerichten empfehlen wir die Teller vor dem Anrichten anzuwärmen. Ein einladend gedeckter Tisch und gut temperierte Getränke vervollständigen Ihre Vorbereitungen. Vermeiden Sie Stress in der Küche, lassen Sie sich helfen und bereiten Sie alles vor, damit Sie das Kochen und die gemeinsamen Stunden genießen können.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

1 Suppentopf, 1 großen Topf als Wasserbad, 1 Soßentopf,
3 beschichtete Pfannen und Ihren Backofen.

Des Weiteren 1 Zauberstab und haushaltsübliche Zutaten sowie
Gerätschaften.

Für die Vorspeise:

Die Topinambur Schaumsuppe haben wir mit viel Gemüse, Topinambur und kräftigem Geflügelfond sowie Sahne und Butter für Sie gekocht. Bitte die Suppe in einen Topf füllen und langsam unter Rühren erhitzen. Vor dem Anrichten nochmals probieren und mit einem Zauberstab oder Schneebesen aufmixen. Somit wird die Suppe etwas luftiger und heller. Die Einlage der Suppe besteht aus gepulsten Nordsekrabben, Passe Pierre Algen und geschnittenem Estragon. Es sollte vollkommen ausreichen, wenn Sie die Einlage in Suppentellern anrichten und die heiße, aufgemixte Topinambur Suppe darüber geben.

Zum Schluss das Estragon Öl in die Suppe träufeln.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND BOX |

Unser Feinschmecker 3 Gang Wochenendmenü.

Sorgfältig vorbereitet und verpackt.

**Zum fertigen Zubereiten am Samstag
oder gekühlt am Sonntag.**

Für den Hauptgang:

Wir haben ausschließlich das Mittelbugblatt aus der Rinderschulter für ihren Hauptgang gewählt. Dieses haben wir eine Woche mit Gewürzen in einem Rotwein-Essig-Fond eingelegt und dann über zwölf Stunden bei 80 °C in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort. Für die optimale Lagerung und zum Erwärmen sind die Schulterscheiben vakuumiert.

Bitte stellen Sie einen großen Topf mit ausreichend Wasser auf und erhitzen das Wasser auf ca. 70-80°C. Der Topf dient als Wasserbad. Die Rinderschultern in der verschlossenen Vakuumschleife für ca. 20 Minuten ins Wasserbad geben. Die Vakuumschleife mit dem Fleisch dann vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen, den Beutel aufschneiden und das Fleisch anrichten.

Die Sauerbratensoße wurde von uns mit der Schmorjus gekocht und abgeschmeckt. Sie wurde mit Mehlbutter gebunden. Bitte die Sauce in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Soße soll den Sauerbraten auf dem Teller schön bedecken.

Die Spätzle sind aus frischen Eiern und Mehl von der Hegnacher Mühle für Sie vorbereitet. Sie können die weiße Schale ohne den Deckel direkt zum Gemüse für 10 Minuten in den Backofen stellen. Die Schale ist mit Butter ausgepinselt, ein Stück Butter ist bereits darauf. Vor dem Anrichten noch einmal in einer heißen Pfanne kurz schwenken.

Das Steckrübengemüse wurde von uns mit Zwiebel und Lorbeer glaciert und abgeschmeckt. Zur besseren Lagerung und Fertigstellung haben wir das Gemüse vakuumiert. Bitte den verschlossenen Beutel ebenfalls im Wasserbad 5 Minuten erwärmen und im Anschluss in einen Topf füllen. Eventuell 1-2 EL Wasser hinzugeben und nochmal glacieren. Zum Schluss empfiehlt sich eine Flocke Butter und gehackte Petersilie falls zu Hand.

Den Feldsalat von der Gärtnerei Welz in Fellbach haben wir gewaschen und geputzt. Bitte kurz vor dem Anrichten mit dem Apfel-Walnuss-Dressing marinieren und separat servieren.

Familie
Oettinger

| WEEKEND BOX |

Unser Feinschmecker 3 Gang Wochenendmenü.

Sorgfältig vorbereitet und verpackt.

**Zum fertigen Zubereiten am Samstag
oder gekühlt am Sonntag.**

Für das Dessert:

Die Mousse Schnitte haben wir mit weißer Schokolade und Kokosmilch zubereitet. Die Erdnüsse sind karamellisiert und auch im Biskuit verarbeitet.

Die Zwergorangen, auch Kumquats genannt, haben wir halbiert und mehrmals in Zuckerwasser blanchiert und im Anschluss in einer Orangenmarinade eingelegt. Sie schmecken Zimmerwarm am besten.

Bitte richten Sie die einzelnen Zutaten auf einem Teller an, achten Sie darauf, dass die Schnitte bis zum Schluss gekühlt steht.

Auch ein Eis würde gut dazu passen.

Am besten Kokos- oder Pistazieneis.

**Vertrauen Sie bei der Zubereitung
Ihres Menüs Ihren Sinnen.**

Schmecken, riechen und sehen Sie.

Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.

Zumindest bis zum Ende unseres „Gastro-Lockdowns“ werden wir freitags und samstags für Sie spezielle Weekend Boxen zusammenstellen, vorbereiten und zubereiten.

Im Bereich „Aktuelles“ auf unserer Homepage www.Hirsch-Fellbach.de erhalten Sie immer die aktuellsten Infos.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Oettinger mit Ihrem Hirsch-Team

*Familie
Oettinger*