

| WEEKEND GENUSS BOX |

*Unser 3 Gang Weekend Genuss Menü.
Sorgfältig vorbereitet und verpackt.
Zum fertigen Zubereiten am Freitag oder gekühlt
am Samstag oder Sonntag
Anleitung und Koch-Tipps inklusive.
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten*

Bestellung per Mail (info@hirsch-fellbach.de)
oder Telefon (071195130) oder direkt an unserer Hotelrezeption
bitte bis spätestens Donnerstag 10 Uhr.

Freitag 05.03.2021

Weekend Genuss Box für 2 Personen | 68 €

Abholzeit Freitag zwischen 12 und 16 Uhr

Topinambur Schaumsuppe

Gerösteter Rosenkohl | Nordseekrabben | Estragon Öl

•

Geschmorte Rinderbäckchen

Rotweinsauce | Petersilienwurzelpüree
Glasierte Möhren | Knöpfe

•

Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Joghurt Cotta | Butter Streusel | Limetten Gel

Für die Zubereitung benötigen Sie

*1 mittleren Suppentopf, 1 großen Topf als Wasserbad, 1 kleinen Saucetopf,
1 beschichtete Pfanne, Ihren Backofen und haushaltsübliche Gerätschaften.*

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND GENUSS BOX |

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

Für die Vorspeise

Die Topinambur ist ein Knollengewächs, das vom Geschmack ein bisschen an Artischocke mit leicht erdigem Touch erinnert. Sie wird auch Jerusalem-artischocke genannt. Von ihrer Optik her, ist sie eher unansehnlich und wird als Gemüse wenig verwendet. Als alte Urgemüsesorte kommt sie aber seit einigen Jahren vermehrt in den Handel, was schön ist und uns sehr freut. Wir haben die Topinambur geschält und mit hellem Wurzelgemüse, Zwiebeln und Lauch in Butter weich glaciert. Das anfängliche Zugeben von reichlich Salz und wenig Zucker, lässt den Gemüsesaft austreten und bringt richtig Geschmack in die Suppe. Mit Riesling abgelöscht und mit einem kräftigen Geflügelfond aufgefüllt, wurde die Suppe dann langsam für ca. 1 Stunde geköchelt. Fein gemixt und passiert, haben wir sie mit Sahne und etwas Säure abgeschmeckt und für Sie fertig in ein Glas abgefüllt.

Den Rosenkohl haben wir nur geputzt und geviertelt. Er dient als Suppeneinlage. Rösten Sie ihn bitte langsam in einer beschichteten Pfanne. Geben Sie ein wenig Sonnenblumenöl und etwas Salz von Anfang an mit dazu, sodass eine gleichmäßige Röstung entstehen kann. Der Rosenkohl wird so zubereitet etwas nussig und herb und darf auch gerne knackig bleiben. Bitte den gerösteten Rosenkohl mit den marinierten Krabben in einen tiefen Teller geben. Die Suppe vorsichtig unter ständigem Rühren erwärmen und dann die heiße Suppe in den Teller dazu gießen. Dosieren Sie mit einem kleinen Löffel das Estragon Öl direkt in die Suppe.

Für den Hauptspeise

Heizen Sie bitte Ihren Backofen auf 120°C vor und stellen Sie den großen Topf als Wasserbad auf den Herd. Das Wasser sollte konstant zwischen 65°C und 75°C Temperatur haben. Die Rinderbäckchen sind durch ihre fein durchzogenen Kollagenschichten das Pardestück Fleisch zum Schmoren. Wir haben die Bäckchen geputzt und angebraten. Im Anschluss wurden sie mit einer kräftigen Rotweinsauce über Nacht bei 78°C ca. 10 Stunden geschmort. Aus dem Fond haben wir dann unsere Rotweinsauce gezogen und mit Koriandersaat und schwarzem Pfeffer abgeschmeckt. Geben Sie bitte die vakuumierten Bäckchen und das Petersilienwurzelpüree mit dem geschlossenen Vakuumbbeutel in das Wasserbad. Nach etwa 10 Minuten haben die Bäckchen und das Püree Serviertemperatur. In der Zwischenzeit geben Sie die Knöpfe in einer Schale oder Auflaufform für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND GENUSS BOX |

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

Die Karotten mit wenig Wasser in die Pfanne. Glacieren Sie diese bis die Flüssigkeit wegreduziert ist und die Möhren warm sind. Es sollte dann ein schöner Glanz an den Karotten entstehen. Damit die Knöpfle etwas aufgehen, können sie ebenfalls nochmals in der Pfanne geschwenkt werden.

Die Rotweinsauce erwärmen Sie bitte separat und achten darauf, dass sie nicht zu stark einreduziert und somit zu kräftig wird. Die Bäckchen können Sie direkt aus dem Wasserbad anrichten. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Öffnen der Vakuumschüssel nicht verbrennen. Das Petersilienwurzelpuree füllen Sie zuerst in eine kleine Schüssel und versuchen dann eine schöne Nocke oben mittig auf den Teller zu bekommen. Die Karotten rechts daneben und die Knöpfle links. Somit ist für das Fleisch der untere Teil des Tellers vorgesehen. Es bietet sich an, die Sauce separat zu reichen, damit jeder selbst dosieren kann.

Für das Dessert

Das Dessert ist servierfertig zubereitet.

Die Joghurt Cotta haben wir aus Joghurt, Sahne, Gelatine und Limettenabrieb für Sie gekocht. Den Butter-Streuseln haben wir beim Backen einen leichten salzigen Touch gegeben. Für die Grütze haben wir für diese Jahreszeit schon sehr aromatische, frische Erdbeeren geschnitten und mit einem Kompott vom ersten Deutschen Rhabarber zubereitet.

Bitte halten Sie alle Zutaten bis zum Servieren kalt.

**Vertrauen Sie bei der Zubereitung Ihres Menüs Ihren Sinnen.
Schmecken, riechen und sehen Sie.
Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.**

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Oettinger mit Ihrem Hirsch Team

Zumindest bis zum Ende des „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 neusten Infos.

*Familie
Oettinger*