

| WEEKEND GOURMET BOX |

Unser Feinschmecker Weekend Menü.

Sorgfältig vorbereitet und verpackt.

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am 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 Freitag 10 Uhr.

Samstag 06.03.2021

Weekend Gourmet Box für 2 Personen | 132 €

Abholzeit Samstag zwischen 10 und 14 Uhr

Sauerteig Körnerkruste

-Hausgebacken-

Bio Butter mit Feige und Anis

von den Butter Boyz

•

Marinierte Gänseleber

Lychee | Purple Curry | Paprika | Brioche

•

Wildfang Steinbutt & Wintertrüffel

-Zum Braten-

Beurre blanc | Grünkohl | Kerbelwurzel

Kräuterseitlinge | Kartoffelmousseline

•

Cheese Cake

Sizilianische Tarocco Orange | Salzkaramell | Zitronenmelisse

•

Pralinen

aus unserer Pâtisserie

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND GOURMET BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Für die Zubereitung benötigen Sie

2 beschichtete Pfannen, 1 großen Topf als Wasserbad, 1 kleineren Saucetopf, Ihren Backofen und haushaltsübliche Gerätschaften.

Für die Vorspeise

Heizen Sie bitte Ihren Backofen zuerst auf 180° Grad vor und backen das Sauerteigbrot ca. 8 Minuten auf. Bei der Gänseleber haben wir 2 Varianten mariniert. Die Kugel ist ein klassisches Parfait von der ungestopften Leber, die wir mit Cashew und Purple Curry gewälzt haben. Die zweite Variante ist eine Französische Gänsemastleber in einem Gelee aus Lychee und Weißwein. Die Paprika wurde in ihrer grünen Variante kurz angebraten, um die Aromen zu verstärken und einen dezenten Rauchgeschmack zu erhalten. Die rote Paprika wurde mit Lychee zu einem Chutney gekocht, das durch seine süß-saure Aromatik mit etwas Schärfe einen guten Gegenspieler zum Fett der Leber darstellt. Ein Lychee-Gel bringt noch etwas Süße und die Brioche, ebenfalls mit Purple Curry aromatisiert, gehört einfach klassisch zur Gänseleber dazu. Die Brioche schmeckt am besten, wenn Sie sie kurz vor dem Servieren bei 180° Grad für ca. 3 Minuten aufbacken. Bitte nehmen Sie alle Komponente der Vorspeise bis auf die Leber ca. 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank. Das Gel und Chutney können Sie mittels 2 Löffel als Nocke anrichten. Die Paprikasegmente und das Gel dazwischen arrangieren und mit der grünen Shiso Kresse, die wir separat gepackt haben, ausgarnieren. Die Kresse dafür am besten mit einer Küchenschere abschneiden und nach Belieben kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Zitronensaft und Olivenöl leicht marinieren. Zum Schluss die Leber aufsetzen. Zum einfacheren Umsetzen der Leber haben wir die Folie vom Einsetzen dran gelassen. Bitte entfernen Sie diese vor dem Servieren. Final noch die warme Brioche reichen.

Für die Hauptspeise

Heizen Sie bitte den Backofen auf 120° Grad Umluft vor und stellen den großen Topf mit Wasser als Wasserbad auf Ihren Herd. Das Wasser sollte im besten Fall konstant eine Temperatur zwischen 65 ° Grad und 80 ° Grad haben. Beim Steinbutt haben wir ausschließlich Wildfangware mit 5 kg+ verwendet. Festes, weißes Fleisch ohne Gräten und sein mildes Aroma machen ihn zu einem der edelsten Speisefische, die man verarbeiten kann. Wir haben den Steinbutt filetiert und von Haut befreit. Aus den Fischkarkassen haben wir einen kräftigen Fischfond gekocht, der als Basis unserer Beurre Blanc dient.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND GOURMET BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Stellen Sie bitte eine beschichtete Pfanne mit ein wenig Olivenöl auf, würzen das Steinbutt Filet mit Salz und schwarzem Pfeffer und braten es dann von beiden Seiten kurz an. Im Anschluss geben Sie den Steinbutt für ca. 6 Minuten in den Backofen, damit er langsam gar ziehen kann. Wie bei allen Fischen gilt auch beim Steinbutt, dass das Fischeiweiß sehr empfindlich auf zu viel Hitzezufuhr reagiert. Fischeiweiß stockt bereits bei einer Temperatur von ca. 45° Grad. Sobald der Kern dieser Temperatur erreicht hat, ist er leicht glasig und saftig. Natürlich können Sie Ihren Fisch auch wärmer zubereiten, jedoch ist es dann möglich, dass er etwas trocken wird und wichtige Inhaltsstoffe verloren gehen.

In der Zwischenzeit geben Sie den Grünkohl, die Kartoffelmousseline und die Kerbelwurzel im verschlossenen Vakuumbutel in das Wasserbad.

Die Beurre Blanc füllen Sie bitte in einen kleinen Saucetopf. Der Grünkohl, der überwiegend im Norden bekannt ist, und da meist als sehr deftiger Eintopf mit Würstchen gereicht wird, kommt bei unserem Gericht deutlich feiner her.

Wir haben ihn ähnlich einem Wirsinggemüse verarbeitet. Gewaschen, blanchiert und grob gewolft, wurde er mit Bechamel und Sahne für Sie vorbereitet. Bei den Kartoffeln haben wir eine mehligte Sorte verwendet, die mit reichlich Butter und frischem, sowie eingewecktem Französischen Wintertrüffel als Mousseline verarbeitet und für Sie vorbereitet wurde. Die Kerbelwurzel bringt durch ihren süßlichen, leicht erdigen Geschmack, mit dem herben Grünkohl und dem Trüffel, eine harmonische Kombination. Wir haben die Wurzel ordentlich gewaschen und im Vakuum mit Salz und Butter confiert. Nach 10 Minuten haben Grünkohl, Kerbelwurzel und Kartoffelmousseline ihre Serviertemperatur. Sie können nun umgefüllt werden. Am besten in vorgewärmten, kleinen Schüsseln geben, um entweder diese auf den Tisch zu stellen oder Sie richten sie direkt auf den Teller an. Die Pilze in etwas neutralem Öl anbraten, würzen und zum Schluss mit Schnittlauch verfeinern. Die Beurre Blanc haben wir mit reduziertem Fischfond, Riesling, Noilly Prat und Creme Double gekocht. Abgeschmeckt mit Fenchel und schwarzem Pfeffer, sowie Zitrone. Zum Schluss haben wir Butter untergemixt und die Sauce passiert. Erwärmen Sie die Beurre Blanc bitte vorsichtig und mixen Sie die Sauce vor dem Servieren mit einem Zauberstab auf.

Zum Dessert

Ihr Dessert ist anrichtefertig für Sie vorbereitet.

Den Käsekuchen haben wir mit Quark, Frischkäse und Abrieb von der Sizilianischen Tarocco Orange für Sie bereits vorgebacken.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND GOURMET BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Aus der Orange, die sehr aromatisch und ähnlich einer Blutorange daherkommt, haben wir Filets geschnitten und aus dem Saft einen Orangen-Karamell-Sud gekocht, den wir mit frischer Zitronenmelisse verfeinert haben. Außerdem finden Sie in Ihrer Box Salzkaramell-Toffees in der wir Fleur de Sel Butter verarbeitet haben um eine salzige, spannende Note zu erzeugen. In der Schale finden Sie noch Stückchen von selbstgebackenen Butterkeksen. Den Cheese Cake bei 120°C Umluft für 5 Minuten leicht erwärmen. Vorsicht beim Umsetzen auf den Teller da der Cheese Cake nach dem Erwärmen sehr soft wird. Die restlichen Komponenten sind servierfertig. Die Toffees dürfen gerne bereits 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank genommen werden, die Keksstückchen können Sie nun gemeinsam mit den Toffees auf dem Teller anrichten. Den Sud getrennt servieren und am Platz über die angerichteten Orangenfilets und den Cheese Cake angießen.

Pralinen

Weißer Schokolade
Himbeer-Ganache-Füllung
Vollmilch
Salzkaramell Muscovado
Dunkle Schokolade
Ras el Hanout Trüffel

**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*