

| WEEKEND Genuss BOX |

*Ihr Weekend Genuss 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 17.04.2021

Weekend Genuss Box für 2 Personen | 74 €

[Auch als halbe Box für eine Person bestellbar]

Abholzeit Samstag zwischen 10 und 14 Uhr

Würzbachtalforelle aus dem Schwarzwald

-Mild gebeizt-

Frühlingserbse | Karotte | Maracuja

•

Cordon bleu vom Kalb

-Zum selber braten-

Spargelgemüse | Zitrone | La Ratte Kartoffeln

•

Buttermilch Cotta

Brombeere | Honig | Pistazie

Für die Zubereitung benötigen Sie

1 große beschichtete Pfanne, 1 mittlere beschichtete Pfanne, 1 kleinen Topf, Ihren Backofen sowie haushaltsübliche Zutaten und Gerätschaften

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND Genuss BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Für die Vorspeise

Wir für Sie

Die Forelle aus dem Schwarzwald haben wir von der Forellenzucht Calmbach bezogen. Die sehr kurze Lieferkette ist ein Garant für Frische und Regionalität.

Wir haben die Forellen filetiert, von der Haut befreit und für 48h in eine Nassbeize eingelegt. Das Salz in der Beize verändert die Struktur des Fisches. Er wird deutlich fester und der Geschmack wird dank Gewürzen wie Fenchel, Koriander und Limettenabrieb ebenfalls intensiver.

Die Karotte finden Sie als Püree und gestiftet in Ihrer Box. Das Püree haben wir mit Apfel und Ingwer verfeinert und die Stifte in Maracujasaft eingelegt. Die ersten Erbsen des Jahres finden sich in einem kleinen Salat, sowie im Sud wieder. Den Salat haben wir mit Estragon verfeinert und den Sud mit Limettensaft und Weißwein abgeschmeckt. Außerdem finden Sie in Ihrer Box eine Erbsenkresse, auch Affila genannt, sowie ein dazugehöriges Apfeldressing.

Passend zu dem Fisch haben wir Ihnen etwas Forellenkaviar mit in die Box gepackt.

Zubereitung in der heimischen Küche

Die Vorspeise ist anrichtefertig für Sie vorbereitet.

Nehmen Sie alle Zutaten, bis auf die gebeizte Forelle und den Kaviar, ca. eine halbe Stunde früher aus dem Kühlschrank um die Komponenten auf Raumtemperatur zu bringen. Die Zutaten entfalten Ihre Aromen unter Raumtemperatur besser und schmecken dadurch intensiver.

Die Vorspeise kann gerne sehr kompakt angerichtet werden. Nehmen Sie die Forellenzwürfel aus dem Kühlschrank und setzen diese versetzt im Zickzack auf den Teller. Nehmen Sie das im Vakuumbutel verpackte Karottenpüree und schneiden eine kleine Ecke des Beutels ab um damit ähnlich wie mit einem Spritzbeutel Punkte auf den Teller setzen zu können. Spritzen Sie die Punkte, enganliegend an den Fisch auf den Teller, die Karottenstifte legen Sie an drei Stellen an den Fisch an. Den Erbsensalat verteilen Sie in die nun übrig gebliebenen Zwischenräume.

Die Affila-Kresse marinieren Sie in einem kleinen Schälchen mit dem beiliegenden Apfeldressing und stecken die Kresse in das Karottenpüree. Das Knäckebrot entweder in das Karottenpüree stecken oder vorsichtig auf den Fisch legen um einen Kontakt mit dem Sud zu vermeiden.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND Genuss BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Zum Schluss geben Sie den Kaviar mit einem Eierlöffel vorsichtig auf die Forellenwürfel. Den Sud reichen Sie, ohne ihn zu erwärmen, separat in einer kleinen Sauciere, und gießen diesen am Tisch an.

Für die Hauptspeise

Wir für Sie

Für Ihr Cordon bleu haben wir Kalbsrücken verwendet, den wir mit Kochschinken und Bergkäse aus dem Allgäu gefüllt haben. Mild gewürzt und in Semmelbrösel paniert, ist es bratfertig vorbereitet. Den Spargel für das Gemüse haben wir aus Bruchsal bezogen. Im ersten Schritt haben wir ihn geschält und die Enden kurz abgeschnitten. Aus den Schalen wurde mit Wasser, Salz und wenig Zucker ein Fond gekocht, in welchem im Anschluss der Spargel zubereitet wurde. Nach dem Auskühlen haben wir das edle Gemüse geschnitten und aus dem kräftigen Kochfond mittels einer Mehlbutter und Sahne eine cremige Sauce für das fertige Spargelgemüse hergestellt.

Die La Ratte Kartoffel ist eine französische, mittelfrühe und festkochende Kartoffel. Ihr gelbes Fleisch, die dünne feine Schale und die längliche Form sind typisch für diese Sorte. Sie eignet sich sehr gut als Bratkartoffel und kann gut und gerne mit Schale serviert werden. Wir haben die La Ratte Kartoffel im Dampf gegart und nach dem Auskühlen mit Salz gewürzt und sie leicht eingeölt.

Zubereitung in der heimischen Küche

Heizen Sie Ihren Backofen auf 120°C Umluft vor.

Braten Sie nun die La Ratte Kartoffeln bei mittlerer Hitze an, bis sie leicht Farbe nehmen. Im Anschluss geben Sie die Kartoffel bis zum Servieren für ca. 10 Minuten in den Backofen. Füllen Sie nun das Spargelgemüse in den kleinen Topf und erwärmen dieses.

Das Cordon bleu braten Sie nun ebenfalls in Butterschmalz oder Pflanzenfett goldbraun, bis der Käse geschmolzen und das Fleisch gar ist. Für das Fertigstellen der La Ratte Kartoffeln haben wir Ihnen noch gehackte Kräuter in die Box gelegt. Bitte diese kurz vor dem servieren zu den Kartoffeln geben und einmal durchschwenken. Die Zitrone als Schnitz anlegen.

*Familie
Oettinger*

| WEEKEND Genuss BOX |

Zum fertigen Zubereiten am Samstag oder gekühlt am Sonntag

Für das Dessert

Das Dessert ist servierfertig für Sie vorbereitet.

Die Buttermilch Cotta haben wir als Schmitte auf einen Biskuitboden gesetzt und mit einem Pistaziengelee bedeckt. Die Brombeere ist als Püree in einer Curd verarbeitet und mit Honig verfeinert. Eine Curd ist eine cremig geschlagene Buttercreme. Außerdem haben wir die Brombeere in einem Rotwein-Karamellfond eingelegt und für Sie verpackt. Die Pistazie finden Sie als kleinen Kuchen, sowie als Crumble in Ihrer Box.

Den Honig haben wir in dieser Box als Süßungsmittel verwendet und weitestgehend auf industriellen Zucker verzichtet, außerdem haben wir den Honig in einer Hippe verarbeitet.

**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

*Familie
Oettinger*