

3 Gänge Menü für 4 Personen

Rösti auf Gemischten Salat



Zutaten:

Ca. 5 größere Stück	Kartoffeln
1 Kopf	Häupl Salat
6 Stück	Radieschen
1 Stück	Paprika
3 Stück	Tomaten

Gekochte Kartoffel hobeln und anschließend zu kleinen Leibchen formen und in Öl Goldgelb anbraten. Das Gemüse für den Salat waschen, zerkleinern und mit einem Dressing nach Wahl anrichten.

Hauptspeise Wildlachs mit Beilagen



Zutaten:

4 Port.	Lachs, (Wildlachsfilet), TK
	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz

Für die Sauce:

150 ml	Sauerrahm
1 EL	Senf, scharfer
1 EL	Honig
	Salz und Pfeffer
30 g	Mandelblättchen
	Balsamico

Beilagen

Ca. 0,5 kg	Kartoffeln
1 Becher	Crème Fraîche Kräuter
	Dill
	Öl
	Salz
	Suppengewürz
	Gemüse

Zubereitung:

Die Filets salzen und pfeffern und im heißen Butterschmalz rasch von beiden Seiten braten. Heraus nehmen und warm stellen.

Rahm, Senf und Honig einrühren, die Mandelblättchen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Die Kartoffeln kochen und danach schälen. Die Kartoffeln kleiner schneiden und Crème Fraîche hinzugeben. Danach werden die Kartoffeln mit Gemüsebrühe (ca. 1/8 Liter), einem Schuss Öl, einer Prise Salz und Dill übergossen. Gemüse nach Wahl klein schneiden und in der Pfanne anbraten.

Die Filets auf den Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Nun können Beilagen (Dill-Kartoffeln und Gemüse) nach Belieben dazu serviert werden.

Nachspeise Brandteigkrapferl



Zutaten:

12 dag	Butter
12 dag	Mehl
1/8 Liter	Wasser
4 Stück	Eier
Eine Prise	Salz

Fülle:

12 Kugeln	Vanille Eis
2 Becher	Schlagobers
	Schokosauce

Zutaten für den Brandteig vermischen und in einen Spritzsack abfüllen. Mit Hilfe des Spritzsackes werden die Krapferl in einer beliebigen Größe am Backblech aufgespritzt. Diese Krapferl werden bei 200°C Grad für ca. 35 Minuten im Backrohr gebacken. Als Nächstes auskühlen lassen. Wenn sie kalt sind aufschneiden und mit Eis, Schlagobers (steif geschlagen) und Schokosauce garnieren.