

VALENTINSTAGSMENÜ

Aperitif

zum Einklang in den Abend - Muskateller Brut

Vogersalat

- Vogersalat/Feldsalat
- 2 große Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Kernöl & Essig

Tipp: Toppe den fertigen Salat mit knusprigen Schinken Crisps - sie geben ihm das besondere Etwas.

Petersilienkartoffeln

- 500 g Kartoffeln
- (frischer) Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, in einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen, bis alle Kartoffeln bedeckt sind.
- Wasser salzen, zum Kochen bringen und nach ca. 30 Minuten mit kaltem Wasser abspülen und schälen.
- In einer Pfanne Butter schmelzen und die geschälten Kartoffeln darin schwenken.
- Petersilie hacken, über die Kartoffeln streuen und gemeinsam mit dem Saibling servieren.



VALENTINSTAGSMENÜ

Saibling

- 2 Saiblinge im Ganzen / Saiblingsfilets
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- etwas Mehl
- 100 g Butter
- beliebig Petersilie

Zubereitung:

- Die Saiblinge mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier leicht abtrocknen.
- Die Fische beliebig mit Salz & Pfeffer würzen und auf beiden Seiten in Mehl wenden.
- In einer Pfanne ca. 50 g Butter langsam schmelzen und die Fische auf beiden Seiten (je nach Größe) 12-18 Minuten goldbraun anbraten.
- Vorsicht beim Wenden, dass die Haut nicht reißt!
- Teller vorwärmen, Fische aus der Pfanne heben und mit einer Folie abdecken, sodass sie warm bleiben.
- Restliche Butter in einer frischen Pfanne aufschäumen lassen, mit Zitronensaft ablöschen, salzen und nochmals aufschäumen lassen.
- Petersilie hacken und gemeinsam mit dem Butter-Zitronensaft in beliebiger Menge über den Fisch geben.

Tipp: Zur Hauptspeise empfehlen wir einen eleganten Weißwein.

Schoko-Mousse

- 1 Packung QimiQ-Schoko-Creme
- 1 EL Rum & Trockenfrüchte zum Verfeinern

Zubereitung:

- QimiQ aus der Packung in eine Schüssel geben und mit einem Mixer aufschlagen, bis die Masse das beliebige Volumen erreicht hat.
- Nach Lust und Laune noch Rum unterrühren und mit Trockenfrüchten garnieren.