

EINKAUFSLISTE

FESTLICH

DEINE BASICS

- BUTTER
- RISOTTOREIS
- GEMÜSEFOND (HELL)
- SCHALOTTEN
- SCHLAGSAHNE
- ROTWEIN (TROCKEN)
- PARMESAN
- KARTOFFELN
- JUNGER KNOBLAUCH

BARBARIE-ENTENBRUST MIT GRATIN S. 164

- 600 g Spitzkohl
- 1 Bund Majoran
- 4 weibliche Entenbrüste (à ca. 180 g)

LAMMCARRÉE MIT ROTWEIN-KARTOFFELN S. 166

- 4 Lammcarrée mit geputzten Knochen (à ca. 300 g)
- 1 Bund Thymian
- 600 g breite grüne Bohnen

KALBSNUSS MIT RAHM-PFIFFERLINGEN S. 168

- 600 g Kalbsnuss/-rücken
- 500 g Pfifferlinge (alternativ Steinpilze)
- 5 Stängel Estragon

TAFELSPITZ MIT BOUILLON-KARTOFFELN S. 170

- 800 g Tafelspitz
- 400 g violette Urmöhren
- 400 g Petersilienwurzeln

DEINE PLUS-3-ZUTATEN

ZITRONENHÄHNCHEN MIT KARTOFFELSALAT S. 171

- 2 Bio-Zitronen
- 2 Salatgurken
- 4 Maishähnchenbrüste (à ca. 225 g)

NUSSBUTTER-SPARGEL MIT SCHINKEN S. 172

- 100 g Zucker
- 1,2 kg weißer Spargel
- 16 Scheiben Serrano-Schinken (à ca. 12 g)

KROSSES ZANDERFILET MIT ROTWEINBUTTER S. 176

- 50 ml roter Portwein
- 600 g Cima di Rapa (wilder Brokkoli)
- 4 Zanderfilets (à 160 g)

SAIBLINGSFILET IM ORANGENSUD S. 178

- 6 Bio-Orangen
- je 2 gelbe und rote Paprikaschoten
- 4 Saiblingsfilets (à 160 g)

WOLFSBARSCH MIT ROTWEINRISOTTO S. 180

- 6 Tomaten
- 1 Zucchini
- 4 Loup de Mer Filets (Wolfsbarsch; à 160 g)

KABELJAU IN SENFSAUCE S. 182

- 100 g körniger Senf
- 600 g Blattspinat
- 4 Kabeljaufilets (à 160 g)

HERINGSSTIPP MIT PELL-KARTOFFELN S. 183

- 3 Äpfel (Golden Delicious)
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Doppelfilets Hering oder Matjes

SELLERIERISOTTO MIT ROTWEINBIRNE S. 184

- 3 reife Birnen (z. B. Abate Fetel)
- 200 g Knollensellerie
- 200 ml trockener Weißwein

GRATINIERTE ARTISCHOCKE S. 186

- 4 große Artischocken
- 60 g Pinienkerne
- 2 Knollen Fenchel

STEINPILZRISOTTO MIT PARMESAN S. 188

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 g frische Steinpilze

GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN S. 189

- 300 ml trockener Weißwein
- 400 g gelbe und rote Kirschtomaten an der Rispe
- 3 Bund Frühlingszwiebeln