



Anleitung

ACHTUNG! DAS PARFAIT BIS ZUM DESSERT IM GEFRIERFACH KALTSTELLEN!

Die Getränke bis auf den Rotwein und die Nägelesbirne ebenso kaltstellen.

Der Aperero:

Petersilie/ Birne/ Wodka/ Ingwer/ Muskat (Anleitung separat)

Das Menü:

Feldsalat/ Himbeerdressing/ Schafskäse/ Rohe Ringelbeete/ Röstbrot

Ihr braucht: Feldsalat, Himbeerdressing, Schafskäse, Ringelbeete, Marinade der Ringelbeete, Gäulaible, geröstete Körner, Bratpfanne, Öl

Feldsalat putzen und waschen. Die Ringelbeete marinieren. Das Brot in gleich große Würfel (ca. 1 cm x 1 cm) schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun rösten. Als letztes den Feldsalat mit dem Himbeerdressing marinieren. Den Feldsalat mit der Ringelbeete anrichten, die Röstwürfel und den Schafskäse dazugeben und mit den Körnern ausgarnieren.

Geröstete Hühner Consommé/ Eigelb Raviolo/ Wurzelwerk/ kleines ABC

(Vegetarisch: Gemüseconsommé/ Eigelbraviolo/ Wurzelwerk/ kleines ABC)

Ihr braucht: (Hühner) Consommé, Eigelb Raviolo, Wurzelwerk, kleines ABC, Topf mit siedendem Wasser, kleiner Topf

Den Topf mit Wasser füllen und auf dem Herd zum Sieden bringen (wird auch für den Hauptgang benötigt). Die Consommé in einem kleinen Topf erhitzen. Die Einlage (im Vakkumbeutel) in dem Topf mit Wasser (Eigelb Raviolo/ Wurzelwerk/ kleines ABC) im Wasserbad 3 Minuten erwärmen. Anrichten.

Kalbsfilet unter der Kruste/ Spare Ribs von Schwäbisch Hall/ Apfel-Quittensoße/ eingelegter Rettich/ Linsengemüse/ Süßkartoffelküchle

(Vegetarisch: Cordon Bleu vom Kürbis/ Apfel-Quitten-Soße/ eingelegter Rettich/ Linsengemüse/ Süßkartoffelküchle)

Ihr braucht: Kalbsfilet, Kruste, Spare Ribs, Lack, Apfel-Quittensoße, eingelegter Rettich, Linsengemüse, Süßkartoffelküchle, Backofen, 2 Backbleche, Bratpfanne, Salz, Öl, Topf mit siedendem Wasser; TIPP: Teller vorwärmen

Ofen auf 270 Grad Umluft/Grill vorheizen. Die Spare Ribs auf einem Backblech auf zweithöchster Schiene in den Ofen schieben (die ersten 10 Minuten mit der Bauchseite nach oben). Währenddessen die Linsen, die Quittensoße und den Lack (alles im Beutel) in den Topf mit siedendem Wasser geben. Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Kalbsfilet salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. (Wenn es einen Kerntemperaturfühler gibt, sollte das Kalbsfilet eine Kerntemperatur von 48 Grad besitzen, wenn es aus der Pfanne genommen wird.) Das Filet auf die Seite stellen. Die 10 Minuten der Spare Ribs sollten nun abgelaufen sein.

Diese werden jetzt gewendet. Nun wird das Süßkartoffelkuchlein auf einem weiteren Blech (unterster Einschub) mit in den Ofen gegeben. Das Kalbsfilet mit der Kruste belegen und zu den Spare Ribs in den Ofen legen. Weitere 4 Minuten auf dem Timer einstellen.

ACHTUNG: In dieser Zeit den Ofen im Auge behalten. Je nach Fabrikat kann es unterschiedlich schnell zum gewünschten Ergebnis führen:

Das Kalbsfilet sollte eine goldbraune Färbung erhalten, (Kerntemperatur 52-54) wenn es aus dem Ofen geholt wird. Die Spare Ribs mit schöner Bräunung aus dem Ofen nehmen und direkt mit dem Lack beidseitig bepinseln. Spare Ribs und Kuchlein halbieren und auf den Tellern anrichten. Alle weiteren warmen Komponenten dazugeben. Der Rettich wird kalt dazu angereicht.

Vegetarisch: Wir brauchen drei Teller mit etwas Rand, um das Cordon Bleu zu panieren. In den ersten Teller füllen wir Mehl, in den zweiten Ei (dieses mit einer Gabel und etwas Wasser verquirlen) und in den dritten das Paniermehl. Zuerst wenden wir das Cordon Bleu (vorher beidseitig salzen) von beiden Seiten im Mehl, danach baden wir es in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl. Goldgelb in einer Bratpfanne anbraten. Alle anderen Komponenten siehe oben.

Waldhonig Parfait im Schokoladen-Haselnuss-Mantel/ Kaffeecrumble/ Waldbeerensamt

Ihr braucht: Parfait, Schokocrossy, Kaffeecrumble, Waldbeerensamt, Schokoherz

Das Parfait 5 Minuten vor dem Essen aus dem Gefrierfach nehmen, damit es leicht angetaut ist. Dann die verschiedenen Komponenten beliebig auf einem Teller anrichten und genießen.

Extra Tipp von den Küchenchefs:

Wählt euer Geschirr bewusst zu den Gängen aus. Besondere Teller machen viel her. Packt eure Lieblingsteile aus und bleibt kreativ. Mit viel Liebe angerichtete Teller machen den Unterschied.

Die Weine:

1 Flasche Weißwein: 2019er Müller-Thurgau mit Johanniter, Weingut Müller, Unterjesingen
1 Flasche Rotwein: 2018er Cuvée Louis -großes Holzfass- Lemberger, Spätburgunder und Merlot, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen

Extra Tipp vom Sommelier: Die Weine in großen, bauchigen Weingläsern ausschenken, so können diese ihr ganzes Aroma entfalten. Und: Trinkt zu jedem Glas Wein ein Glas Wasser, dann gibt es am nächsten Morgen kein Böses erwachen ;)

Das Bier:

Hochdorfer Neuheit! Noch nicht im Handel erhältlich.
2 Flaschen Hochdorfer Helles von der Hochdorfer Brauerei

Der Absacker/Digestif:

Herrenberger Nägelesbirne mit kleinem Käse „for two“

WETTBEWERB: Mach mit bei unserem LoveLocal BOX Wettbewerb: Poste ein Bild vom Menü deiner LoveLocal Box bis zum 18.02.2021 online auf Instagram mit #lovelocalherrenberg oder schicke das Bild per Mail an post@hasen.de, Betreff: LoveLocal BOX.

Zu gewinnen gibt es ein leckeres Picknick für eure nächste Wanderung in der Region: Auf euch wartet ein toller Rucksack (vom Basecamp in Herrenberg) der von uns mit leckeren Produkten aus der Region befüllt wird. Viel Glück!

Das LoveLocal BOX Team bedankt sich für eure Unterstützung und wünscht allen viel Spaß beim Anrichten und Genießen! Guten Appetit!



KINDERBOX

Anleitung

Geröstete Hühner Consommé/ Eigelb Raviolo/ Wurzelwerk/ kleines ABC

Anleitung siehe Menü.

Cordon Bleu vom Kalb mit Bohnengemüse, Spätzle und Rahmsauce

Ihr braucht: Cordon Bleu, Bohnengemüse, Spätzle, Rahmsauce, Bratpfanne, etwas Öl, 3 Teller, Topf mit siedendem Wasser, Salz

Rahmsauce, Bohnen und Spätzle in einem Topf mit siedendem Wasser warm werden lassen (ca. 10 Minuten). Für das Cordon Bleu brauchen wir nun drei Teller mit etwas Rand, um dieses zu panieren. In den ersten Teller füllen wir Mehl, in den zweiten Ei (dieses mit einer Gabel und etwas Wasser verquirlen) und in den dritten das Paniermehl. Zuerst wenden wir das Cordon Bleu (vorher beidseitig salzen) von beiden Seiten im Mehl, danach baden wir es in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Rahmsauce, Bohnen und Spätzle zusammen mit dem Cordon Bleu anrichten.

Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus

Ihr braucht: Kaiserschmarrn, Mandeln, Apfelmus, Butter, Zucker und Bratpfanne

In der Pfanne den Kaiserschmarrn mit etwas Butter warm werden lassen. Die Mandeln dazu geben. Alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Jetzt den Boden der Pfanne mit Zucker einstreuen. Der Zucker wird unter vorsichtiger Hitze flüssig und leicht braun. Jetzt den Kaiserschmarrn wieder in die Bratpfanne geben und karamellisieren. Mit dem Apfelmus anrichten und sofort genießen.