



## Anleitung

**Zur Info:** Witterungsbedingt kommt der Zupfsalat nicht vom Gemüsehof Rapp, sondern vom Keltenhof Esslingen: eine bunte Mischung voller Salatblätter und Kräuter. Die Blüten dürfen auch anderweitig hier und da als Deko-Elemente eingesetzt werden.

### Das Menü:

#### **Linsencremesuppe mit geräucherter Forelle von der Echaz, Apfel und Rettich**

*Aus der BOX: Linsencremesuppe, Forellen-Merrettich-Mousse, Apfelragout, eingelegter Rettich  
Dazu: kleiner Topf, Schneebesen*

Die Linsencremesuppe in einem kleinen Topf unter ständigem rühren aufkochen. Die Mousse-Kugel (Zimmertemperatur) gemeinsam mit dem Apfelragout und dem eingelegten Rettich auf einem separaten kleinen Teller anrichten. Die Suppe in einen geeigneten Teller gießen und gemeinsam mit dem Forellenmousse genießen.

#### **Schafskäse-Ravioli mit „Uriger Hailfinger Veloute“ Saubohnen-Erbesen-Spargel-Gemüse, geröstete Sonnenblumenkerne**

*Aus der BOX: Ravioli, Veloute, Saubohnen-Erbesen-Spargel-Gemüse, Sonnenblumenkerne  
dazu: großer Topf, 2 kleine Töpfe, Stabmixer, Kochlöffel*

Den großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Ravioli (im Beutel) und das Gemüse im siedenden Wasser für 2-3 Minuten erwärmen. Im Anschluss das Gemüse in einem heißen Topf glasieren. (Im Beutel vom Gemüse befindet sich ein Sud aus Gewürzen und Butter. Durch das erneute Durschwenken in einem Topf verteilt sich dieser gleichmäßig und das Gemüse wird „glasiert“.)

In einem weiteren Topf die Veloute erhitzen. Wenn die Veloute warm ist (Achtung die Veloute darf nicht zu heiß sein, sonst schäumt diese nicht.) mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen. Wenn die Veloute sich nicht schäumen lässt, diese einfach ein wenig abkühlen lassen und erneut aufmixen. Alle erwärmten Zutaten gemeinsam anrichten und mit den Sonnenblumenkernen garnieren.

#### **2erlei vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, kurz gebratenes Filet und 24h Sous-Vide-gegarter Schweinebauch mit Hochdorfer Biersauce, Bärlauch-Mandel-Gremolata, marinierter Zupfsalat und cremige Polenta**

*Aus der BOX: Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Biersauce, Gremolata, Zupfsalat, Dressing, Polenta (vegetarisch: Büffelmozzarella)  
dazu: großer Topf, Backofen, Backblech, Pfanne, Schüssel, Pfannenwender  
(vegetarisch: Salz, Pfeffer)*

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Polenta und Biersauce zum Erwärmen ins Wasserbad geben. Die Pfanne gut erhitzen. Das Schweinefilet und den Schweinebauch scharf beidseitig anbraten (Wenn es einen Kerntemperaturfühler gibt, sollte das Schweinefilet eine Kerntemperatur von 56-58 Grad besitzen, wenn es aus der Pfanne genommen wird.)

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Blech im Ofen ruhen lassen.

Den Zupfsalat mit dem Dressing marinieren.

Anrichten: Auf einem Teller in der Mitte die Polenta platzieren und rund herum die Biersauce angießen. Das Fleisch auf der Polenta drapieren und die Gremolata darüber geben. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten oder direkt mit dazu anlegen.

**Vegetarisch:** Die Büffelmozzarella (Zimmertemperatur) mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf die Polenta geben. Restliche Zubereitung wie oben - Fleisch wird durch die Mozzarella ersetzt.

### **LoveLocal Überraschungs-Ei, weiße Schokoladen- und Erdbeermousse im Schokoladen-Haselnuss-Mantel mit Holunderblüten-Sekt-Süppchen und Minze**

*Aus der BOX: Überraschungs-Ei, Süppchen, Minze, Erdbeere, Marzipan, Brausepulver*

Für das Dessert benötigen wir einen tiefen Teller oder Schale. Aus der Marzipanmasse 2 kleine Kugeln formen. Die Kügelchen in die Mitte der Schale andrücken. Vorsichtig das Überraschungsei mit etwas Druck auf dem Marzipan platzieren. Das Marzipan dient hier als „Klebemittel“, um dem Ei auf dem Teller Halt zu geben. Rund herum das Holunderblüten-Sekt-Süppchen angießen. Die Erdbeeren waschen, vierteln und in das Süppchen geben. Die Minze in feine Streifen schneiden und nach Belieben darüber streuen. Das Brausepulver direkt vor dem Servieren über das Süppchen geben. Wichtig: Direkt verzehren, damit sich der Effekt des Brausepulvers nicht verliert.

#### **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. Vorgewärmte Teller lassen euch entspannt anrichten. In dieser BOX habt ihr mit den Blüten vom Zupfsalat eine tolle Möglichkeit euch mit etwas Farbe bei den Gängen auszutoben.

**WETTBEWERB: WETTBEWERB:** Mach mit bei unserem LoveLocal BOX II Wettbewerb: Poste ein Bild vom Menü deiner LoveLocal Box II bis zum 28.04.2021 online auf Instagram mit #lovelocalherrenberg oder schicke das Bild per Mail an post@hasen.de, Betreff: LoveLocal BOX II.

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 II bedankt sich für eure Unterstützung und wünscht allen viel Spaß beim Anrichten und Genießen! Guten Appetit!**