Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Menü

vom 09. Juni 2018

Gebratene Austernpilze auf Rucola an Balsamico-Honig-Lauch-Vinaigrette

***

Gnocchi alla Sorrentina mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

***

Involtini Saltimbocca mit Weißwein Soße, Rosmarin Kartoffeln und Brokkoli

***

Essig-Erdbeeren auf Mascarpone-Quark-Creme

Gebratene Austernpilze auf Rucola mit Balsamico-Honig-Lauch-Vinaigrette

2 El Balsamico
3 El Olivenöl
1 El Honig
1 Lauchzwiebeln
Salz

Alles in einer Schüssel mischen.

Gnocchi

1Kg Gekochte Gepresste Kartoffeln
400g Mehl
Muskatnuss
Prise Salz

Alles zusammen mischen.

Kalbsvoltini

6 Kalbsschnitzel dünn geschnitten
6 Scheiben Luftgetrockneter Schinken
12 Blätter Salbei
50 g Butter

1/2 l Weißwein
1/2 l Brühe
5 El Olivenöl

Mascarpone-Quark-Creme

250 g Mascarpone
250 g Mager Quark
250 g Sahne
3 El Zucker

Mascarpone, Zucker und Sahne in einer Küche Maschine zu einer festen Creme schlagen.
Mager Quark zum Schluss unter die Creme Mischen.

Essig-Erdbeeren

500 g Erdbeeren
1 El Apfel Essig
1 El Zucker