Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

# Menü

## vom 17. März 2018

Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons

* * *

Gebackener Karotten-Weißkrautstrudel auf Kresse Schaum

* * *

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gurkensalat

* * *

Operatorbierschaum mit Walnusseis

# Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons

Diese Suppe ist super zum vorkochen- der Feldsalat wird erst kurz vor dem servieren untergemixt.
Für 6-8 Personen

| | |
|---|---|
| 600g | Kartoffeln |
| 400g | Lauch- Karotten und Sellerie |
| 1 | mittlere Zwiebel |
| 1-1,5l | Gemüsebrühe |
| 250g-300g | Sahne |
| 1-2 | Schalen Feldsalat |

Lorbeer, Wacholder, Pfeffer, Salz, Zucker

Kartoffeln-Karotten schälen und etwas klein schneiden.
Sellerie-Lauch-Zwiebel putzen und ebenso schneiden.
Zwiebel andünsten und dann das ganze Gemüse dazu. Kurz anbraten danach mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Mit Lorbeer, Wacholder, Pfeffer würzen und alles weichkochen.
Kurz vor Schluss den Lorbeer und Wacholder wieder aus der Suppe entfernen und die Sahne hinzufügen.
Das ganze Mixen und abpassieren.
Kurz vor dem servieren den Feldsalat untermixen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Der Feldsalat verändert seine Farbe in der heißen Suppe darum nicht zu lange warten.

# Karotten-Weißkrautstrudel

| | |
|---|---|
| 1-1,5kg | Karotten |
| 1 | kleines Weißkraut oder Spitzkraut |

Frühlingsrollen Teig (Asia Markt)
Sweet Chili Chickensauce
Kardamom
Fenchelsaat
Salz, Pfeffer, Honig, Limetten
Petersilie oder Schnittlauch

# Gefüllte Kalbsbrust

Für ca. 10 Personen

| | |
|---|---|
| 3,5kg | Kalbsbrust |
| 500g | Toastbrot |
| 5 | Eier |
| 1/2l | Milch |
| 300g | geriebener Bergkäse |
| 1 | Metzgerzwiebel |
| 5 | Karotten |

Lauch, Sellerie und 1 Petersilienwurzel
Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und eine Knoblauchzehe
Für die Marinade Senf, Öl, Thymian und Rosmarin
Aluminiumfolie und Bindfaden

Gemüse in Streifen geschnitten und gekocht-Toastbrot in Würfel geschnitten und getrocknet- Milch erhitzt und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gemüsebrühwürfel gewürzt. Kalbsbrust zugeschnitten und geklopft.
In die Toastbrotwürfel das geschnittene Gemüse, Schnittlauch und Petersilie hinzugeben. Die warme gewürzte Milch, Eier und Bergkäse unterheben.
Kalbsbrust würzen mit Salz und Pfeffer und die Füllung darauf verteilen.
Einrollen und etwas zubinden oder zunähen. Die Brust marinieren mit Thymian, Rosmarin und Senf, würzen mit Salz und Pfeffer und Öl und in Alupapier einrollen. Mit dem Bindfaden fixieren und im Ofen für ca. 3,5 bis 4 Stunden bei 160 Grad schieben.

# Operatorschaum

| | |
|---|---|
| 1/2l | Operator Bier |
| 200g | Zucker |
| 8 | Eigelb |
| 2 | Eier ganz |
| 1 | Blatt Gelatine |

Zucker, Eigelb und Eier warm aufschlagen

Warmes Operatorbier zufügen nochmals warm aufschlagen.
Gelatine unterfügen und auf Eis kalt schlagen.