

MENÜ ZUM OSTERFEST



VORSPEISE

Spargelsuppe

mit Spargelstückchen, Fleischklößchen und Schnittlauch



Einlage

500 g Spargel
400 g Fleischklößchen nach Wahl

Suppe

1,9 l Spargelfond
100 ml Sahne
240 g Knorr Professional Spargel Cremesuppe



Zum Rezept



HAUPTGERICHT

Steakhuft-Roulade

mit grünem Spargel, Stangenspargel, Portwein-Hollandaise und Kartoffel-Bärlauchgratin



Der Klassiker zu Spargel

Roulade

1,2 kg Rindersteakhuft
200 g Meerrettich
400 g Spargel grün, gegart
15 g Olivenöl
n. G. Meersalz

Portwein-Hollandaise

300 ml Portwein
2,5 kg Spargel weiß, gekocht
800 g Lukull Sauce Hollandaise

Kartoffel Gratin

600 g Kartoffeln, festkochend
600 g Kartoffeln, mehligkochend
300 ml Milch
600 g Lukull Sauce Hollandaise



Zum Rezept



DESSERT

Rhabarber Tiramisu

mit frischen Erdbeeren und Erdbeer-Schokoladen Eis



Tiramisu

270 g Carte D'Or Professional Creme für Tiramisu
250 g Mascarpone
1 l Sahne
250 g Rhabarberpüree
150 g Biskuit Löffel

Erdbeeren

250 g Erdbeeren, in Spalten geschnitten

Eis und Sorbet

10 Port. Carte D'Or Schokolade
10 Port. Carte D'Or Sorbet Erbeer



Zum Rezept

