

Menü

#fichtelgebirgsworkshop

#fichtelfood

#regional

Videodreh

3-Gänge

Roh marinierte Brandner Lachsforelle mit Zitronenfilets,
Gurkenspaghetti, Gurkensud, frischer Meerrettich,
Kartoffelknusper

Rehrücken im Wacholderteigmantel, zweierlei vom Blumenkohl: Couscous und Creme,
Staudensellerialesalat, Rehjus

Dessert im Glas:

Buttermilch-Holundermousse mit Mandelbisquit, marinierte Beeren und
Aprikosen-Fichtengranitée

Zutatenliste für 2 Personen:

1 Seite Lachsforelle
1 Zitrone
1 Gurken
1 kleines Stück Meerrettichstange
2 Kartoffeln

300 g Rehrücken
1 EL Wacholderbeeren
200 g Kalbsbrät
100 g Pilze (Champignons oder Egerlinge)
4 Eier
500 g Mehl
250 g Butter
1 Blumenkohl
4 Stangen Staudensellerie
1 Liter Rotwein
1 Zwiebel
1 Karotte

500 g Buttermilch
200 ml Sahne
100 g Puderzucker
2 Zitronen für Saft
Gelatine
Ca. 100 ml Holunderblütensirup
100 g gemahlene Mandeln
3 Eier
100 g Mehl
200 g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren etc.
10 Aprikosen
1 Zweig Fichte

Sonstiges:

Salz
Pfeffer
Zucker
Weißer Essig
Butter
Sahne
Öl
Gewürze: Piment, Wacholder, Lorbeeren, Zimtstange
Preiselbeeren
Zartbitterschokolade
Weißwein