

Menü

**Nüsslersalat
mit Pilzen und Speck**

Blumenkohlsüppi

**Fischragout
auf Selleriebeet
Wildreis**

**Erdbeersorbet
Prosecco**

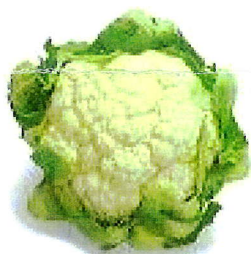
Menü

Zutaten

Zubereitung

Menü für vier Personen

Blumenkohlsüppi



1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
400g Blumenkohl
4dl Gemüsebouillon
4dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zwiebeln in der Butter andünsten, Blumenkohl dazu geben und kurz weiter dünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und ca. 20 min. kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und absieben. Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Rahm verfeinern.

Fischragout

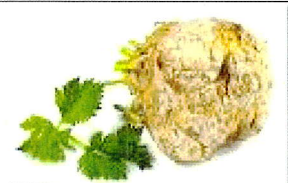


350g Lachs und
Zander gemischt
½ Zitrone
1 dl Weisswein
Rahm

Fisch kurz anbraten, würzen und mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Auf dem Selleriebeet servieren und mit Mandeln und Balsamico garnieren.

Selleriebeet



Sämtliche Zutaten in kleine Stücke hacken, im Weisswein kochen und warm stellen.