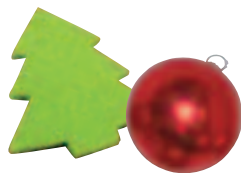




# Advents - Menü

## Vorspeise: *Red Snapperfilet an winterlichem Salat auf Aceto Balsamico Dressing*



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 St. Radiccio
- 150 g Feldsalat
- 150 g Chinakohl
- 12 Kirschtomaten
- 1/2 Zitrone
- 400 g Red Snapperfilet
- 75 ml Aceto Balsamico Essig
- 75 ml Olivenöl
- 100 g Rübekraut
- 100 g Mehl
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Zucker

Radiccio und Chinakohl in feine Streifen schneiden. Feldsalat von den Wurzeln befreien. Salate waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Salat mit Tomaten dekorativ auf Teller verteilen.

Red Snapper mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne in heißem Öl braten.

Zwischenzeitlich das Dressing herstellen: Essig mit Rübekraut verrühren und nach und nach das Olivenöl unterheben.

Dressing über den Salat verteilen und Red Snapperfilet darauf anrichten.



3 weitere Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

## Suppe: Cappuccino von Pfifferlingen

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Dosen à 400 ml Pfifferlingrahmsuppe
- Milch zum Aufschäumen
- etwas Muskatnuss zum Dekorieren

### Zubereitung:

Pfifferlingrahmsuppe erhitzen und Milch aufschäumen. Suppe in Cappuccinotassen füllen und mit der aufgeschäumten Milch bedecken. Mit etwas Muskatnusspulver bestreuen und servieren.



## Hauptgang: Kalbsfilet in Orangen - Vodka - Sahne mit getrüffelten Nudeln

### Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kalbsfilet
- 600 g frische Bandnudeln
- 2 EL Trüffelöl
- 3 EL Butter
- 35 g Trüffeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml Rinderfond
- 5 cl Vodka
- Salz, Pfeffer



den Rinderfond und die Sahne geben und etwa um 1/3 einköcheln lassen.

Den Vodka hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach dem Anrichten das Kalbsfilet damit begießen.

Die Nudeln nach der Packungsangabe kochen. Abgießen und kurz abschrecken. Butter und Trüffelöl in einer Pfanne schmelzen und die Nudeln darin anschwelen. Die Trüffeln fein hobeln. Nudeln auf dem Teller mit dem Kalbsfilet dekorativ anrichten und die Trüffel gleichmäßig über die Nudeln streuen.

### Zubereitung:

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne ca. 6 Minuten von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Dann auf einem Backblech bei 180 °C bis zu einer

Kerntemperatur von 55 - 60 °C im Ofen garen und anschließend 5 Min. vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

In die Pfanne nun den Orangensaft,

## Dessert: Variationen von Mousse

*Fertige Desserts aus unserer Tiefkühlung:  
Belgische Confiterie, Premium-Desserts,  
Mousse Vanille mit Cassis oder Schokolade-  
Spekulatius*

### Serviervorschlag:

Mousse auf einem Platzteller anrichten und nach Wunsch mit frischem Obst dekorieren.

