

## **Take Away**

### **Aufwärmen, Anrichten, Genießen**

Alle Zutaten 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

#### **Bockshornklee-Butter**

mit unserem Brot

**Genießen.**

#### **Saibling**

Spargel · Ei · Frankfurter Kräuter

- Backofen auf 140°C vorheizen (Umluft)
- Den Saibling auf Backpapier für 2-3 Minuten in den Ofen geben.
- Die Frankfurter-Kräuter-Creme in die Mitte eines Tellers geben & die Spargelstangen auf die Creme legen.
- Den Saibling etwas salzen, auf den Spargel setzen und die Sauce Gribiche darüber geben.
- Mit den eingelegten Rettichscheiben und dem Crunch ausgarnieren.

**Genießen.**

#### **Spargelsuppe**

Zitrone · Kräuteröl

- Den Spargelsalat mit der Zitronen-Tapenade marinieren und in einen tiefen Teller geben.
- Die Suppe in einem kleinen Topf erhitzen und an den Spargel angießen.
- Das Kräuteröl in die Suppe träufeln.

**Genießen.**

#### **Königsberger Klops**

Erbse · Bete · Kopfsalat

- Den Kopfsalat mit Salz und Pfeffer würzen und mit eine paar Tropfen Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten.
- Eine Flocke Butter in die Pfanne geben und den Salat mit etwas Zucker bestreuen, so dass dieser beim weiteren Anbraten etwas karamellisiert.
- Gleichzeitig Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und auf kleinster Stufe sieden lassen.
- Die Klope, das Erbsenpüree und die Bete (im Beutel) für 8-10 Minuten im Wasserbad erwärmen.
- Alle Komponenten nach Belieben auf einem vorgewärmten Teller anrichten.
- Mit Crunch ausgarnieren.

**Genießen.**

#### **Rhabarber**

Mandel · Ingwer · Quark

**Genießen.**

\* Bei Bedarf nach Belieben nachwürzen.\*