

Wie bereite ich das perfekte Menü zu?

Einkaufsliste

- gemischter Wintersalat
- 500g Kartoffeln
- 1 Granatapfel
- 2 Becher Sahne
- Milch
- 4 Eier
- Ziegenkäse im Speckmantel
- 400g Rinderfilet
- Pistazien
- Vanillezucker
- brauner Zucker
- Fleur de Sel

Zeitplan

1 Tag vorher:

- einkaufen gehen
- Crème brûlée zubereiten und kalt stellen

30 Minuten vor dem Essen:

- Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen
- Ofen vorheizen, Teller für den Hauptgang anwärmen
- Salat waschen und trocken schleudern
- Granatapfel entkernen und Vinaigrette anrühren
- Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden
- hausgemachte Pommes in den Ofen geben
- Ziegenkäse in der Pfanne anbraten
- Salat anrichten

Vorspeise servieren

- Fleisch anbraten und zu den Pommes in den Ofen stellen bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist
- Hauptgang anrichten
- Crème brûlée aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell den Ofen für Nachspeise vorheizen

Hauptgang servieren

- Crème brûlée karamellisieren und servieren

Nachspeise servieren

Weinempfehlung: Chardonnay (Vorspeise) und Dunkelfelder (Hauptgang)