

Einkaufsliste zum 3-Gang-Menü für zu Hause #meinhabenmenü

"Sollten Sie eine vegetarische Variante des Menüs bevorzugen, wenden Sie sich gerne direkt an mich unter Peter.Reithmayr@aquarium.at "

Vorspeise: Gebeizte Innviertler Forelle mit Erdäpfelkäse und Radieschen

Zutaten (2 Personen)

Gebeizte Forelle:

- 1 Stk. große Innviertler Bachforelle (ca. 100 g pro Person)
- 1 Stk. Limette
- 180 g Salz
- 120 g Rohrzucker
- Dill / Pfefferkörner / Wacholderbeeren

Erdäpfelkäse:

- 2 Stk. mehliges Kartoffeln
- 4 EL Sauerrahm
- 1 Stk. Zwiebel
- Kümmel / Schnittlauch / Salz / Muskat / Knoblauch

Radieschen:

- 2 Stk. Radieschen
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- Zucker, Salz

Dill-Öl:

- 100 g Dill
- 100 ml pflanzliches Öl

Hauptgang: Filet Wellington mit Karotten und Portweinjus

Zutaten (2 Personen)

- 400 g Rinderfilet
- 5 Scheiben Innviertler Rohschinken
- 100 g Champignons
- 1 Stk. Blätterteig
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

Portweinjus:

- 2 Stk. Karotten
- 1/2 Stk. Sellerie
- 1 Stk. Lauch
- 4 Stk. Rote Zwiebel
- 1 L Portwein
- 1 EL Tomatenmark
- Fleischreste oder Knochen
- Wacholderbeeren / Pfefferkörner / Lorbeerblätter

Karotte:

- 2 Stk. Karotten
- 1 Stk. Schalotte
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

**Dessert: Schokolade / Pflaume/
Joghurt**

Zutaten (2 Personen)

- 4 Eier
- 190 g Zucker
- 100 g Schokolade (55% Kakaoanteil)
- 125 g Butter
- 50 g Mehl

Eingelegte Pflaumen:

- 1/2 kg Pflaumen
- 450 ml Wasser
- 50 g Rohrzucker
- 1 Stk. Zimtstange
- Nelken
- Piment
- Vanille

Joghurt:

- 250 g Griechischer Joghurt
- 2 EL Honig
- 1 Schuss Rum
- Eventuell etwas Eis oder Sorbet
- 1 250g Schlagobers

Rezept mit Videoanleitung:

www.aqarium.at/de/valentinstagsmenu

Gutes Gelingen!

Tischkultur:

Unser Restaurantleiter und Sommelier Kevin Baumgartner empfiehlt zur Valentinstags-Edition:

Wein:

2019 Grüner Veltliner Hinter der Burg, Prager Wachau

Dieser ausdrucksstarke Grüner Veltliner mit feiner Würze, Finesse, Rasse, wie sie diese Rebsorte nur in der Wachau hervorzubringen vermag. Hinter der Burg besticht durch sein helles Grüngelb, in der Nase ein herrlicher Duft aus Ananas und Apfel, zarte Marillenfrucht und ein Hauch von Feuerstein. Am Gaumen entfaltet er sich saftig, fruchtig, mit cremigen Schmelz, mineralischer Struktur und einer delikaten Säure.

Mein Tipp aus dem Innviertel: Weingut Køltringer aus Weilbach
www.koeltringer.net

Alkoholfrei:

Bergapfelsaft Rouge, Thomas Kohl, Südtirol

Auf 900 Metern Seehöhe in Südtirol nahe Bozen wachsen diese besonderen Äpfel, nicht nur die Schale ist rot, auch das Fruchtfleisch. Kräftig im Geschmack mit einer leichten Süße und schönem Säurespiel.

Mein Tipp aus dem Innviertel: Stroblobst aus St. Georgen: www.stroblobst.at