

T I S C H
Z W Ö L F

Essen
für die
Zukunft

Gekühlte
Vichyssoise
Kunspergranola

Appetizer

Gedämpfter
Buchweizen
braune Butter
Geschmorter
Lattich
Kräuterknödel

pick
me
up

Marille
Kardamom

Lunch

Den Buchweizen dämpfen und mit brauner Butter und etwas Salz abschmecken - warmstellen!

Den Lattich vom Vetterhof grob schneiden, waschen und in große Stücke schneiden. Kohlrabi schälen, würfeln und langsam in Olivenöl weichdünsten. Zum Schluss den Lattich dazugeben und mit etwas Gemüsefond schmoren.

Den Knödel wie gewohnt mit Knödelbrot, Ei und Milch herstellen. Für die besondere Saftigkeit Topfen und passierten Spinat hinzufügen. Kräuter kleinschneiden und zur Masse geben, dann Knödel formen. Anschließend in Salzwasser gar ziehen lassen.