

3 Gang Menü Fleisch Kochanleitung

A1

Vichyssoise
(kalte Kartoffel Spargel Suppe)
auf Teller anrichten

B1

Lammrücken Wellington
*20 min - im Ofen bei 180°
auf einem Blech mit Backpapier
auf mittlerer Schiene*

Spargel-Lauch-Rahm-Gemüse
*8 min - Mittlere Hitze
im Topf erwärmen*

C1

Rhabarber
mit Champagner-Creme
bereit zum genießen

A1

Vichyssoise
(cold potatoe asparagus soup)
arrange nicely on plate

B1

Saddle of lamb
*20 mins - in the oven 180°
on baking tray
with baking paper on mid rail*

Asparagus leek creme vegetables
*8 mins - Medium heat
in a pot*

C1

Rhabarber
mit Champagner-Creme
ready to enjoy