

CERVO Genuss
zum Muttertag
Anleitung für Zuhause



Liebe*r Genießer*in,

es freut uns, dass Sie sich für eine Spezialität aus der Cervo Küche für das Muttertagswochenende entschieden haben.

Hier einige Tipps für die finale Zubereitung der einzelnen Gerichte.

#cervo antipasto

Der Cervo Antipasto ist ein Salat aus Löwenzahn, Schafgarbe, Frauenmantel, Giersch, kriechender Günsel, Spitzwegerich, Vergissmeinnicht, guter Heinrich, Kresse und grünen Spargeln. Dazu gibt es Beef-Bresaola vom Widumhof und Trentingrana-Späne. Für den Verzehr das Dressing aus Olivenöl vom Gardasee, Löwenzahnkaramell und Diptamwurzel dem Salat untermischen und fertig ist der Antipasto mit hausgemachtem Löwenzahnbrod.

Die **Diptamwurzel** ist ein natürlicher Entkalker mit bitterem Geschmack. Laut Hildegard von Bingen soll die pulverisierte Wurzel mit Weizenbrot verzehrt werden, um bspw. das Wachstum von (Blasen-)Steinen zu stoppen.

#cervo primo

Für das Muttertagsmenü hat Ingrid die Cappelletti aus Gelbwurzel mit Ricotta, Hirtenkäse aus der Sennerei Castelfondo und Löwenzahnspinat gefüllt. Das Gericht wird auf Kräutercrème mit heimischen Löwenzahnspinat und gerösteter -wurzel serviert. Die Bitterstoffe vom Zigori helfen der Leber und Galle bei der Entgiftung des Körpers.

Zur Fertigstellung noch ca. 10 Minuten im Ofen bei 160° C Ober- und Unterhitzen wärmen.

#cervo secondo

Das feine Kalbsschulternahtl vom Widumhof ist in seinem Natursaftl mit Wurzelgemüse und Galgant gebraten. Dazu gibt es eine geschmorte Karotte und gedünsteten Löwenzahnspinat aus dem heimischen Wiesen des Nonsberg sowie Löwenzahn-Kartoffel-Püree.

Für den optimalen Genuss den Vakuumbbeutel mit allen Zutaten für 10-15 Minuten im siedenden Wasser wärmen.

Tipp: Wer das Hauptgericht besonders schön am Teller anrichten möchte, kann einfach ein Eck des Vakuumbbeutel mit einer Schere abschneiden, denselben als Spritzbeutel (mithilfe eines Geschirrtuchs, da heiß) verwenden und den Teller mit dem Löwenzahn-Kartoffel-Püree garnieren.

#cervo dolce

Das frische Mousse mit Löwenzahnknospen ist aus Naturjoghurt vom Roatnockerhof und Löwenzahnkaramell zubereitet. Dazu gibt es frische Erdbeeren und Raspeln von der Valrhona-Schokolade.

Wir wünschen einen **guten Appetit** und freuen uns über Ihr Feedback, Kommentare und Anregungen.

Muttertag

Aus der Cervo Backstube gibt es für alle Mamis eine kleine Überraschung!

Herzliche Grüße und alles Gute zum **Muttertag**



Ihre Familie
Kofler Mocatti

Hotel Zum Hirschen

Malgasottstraße 2
39010 Unsere lb. Frau i.W.
zumhirschen.com