

CERVO Genuss
Anleitung für Zuhause



#cervo antipasto

Der Cervo Antipasto ist ein Salat aus Wiesenkräuter mit Löwenzahn, Brennessel, Schafgarbe, Frauenmantel, Giersch, kriechender Günsel, Spitzwegerich, Vergissmeinnicht, guter Heinrich, Kresse und grünen Spargeln. Dazu gibt es ein geräuchertes Bachforellenfilet mit Sauerrahmtröpfchen und Trentingranaspäne. Für den Verzehr das Dressing aus Olivenöl vom Gardasee, Löwenzahnkaramell und Bertram dem Salat untermischen und fertig ist der Antipasto.

Der **Bertram** ist eine Pflanze, die im Aussehen der Kamille ähnelt, ist aber scharf und würzig. Wirkung: reguliert die Darmflora, vermehrt gutes Blut, regt die Gehirnleistung und hilft bei Verdauungsstörungen.

#cervo primo

Für dieses Wochenende hat Ingrid eine fluffige Roulade aus Nonsberger Adorakartoffeln vorbereitet, gefüllt mit Bergbrennessel und Ricotta-Käse aus der Sennerei Caseificio sociale di Fondo. Das Gericht wird auf einem Jus von fruchtigen Datteltomaten und Thymian serviert.

Zur Fertigstellung noch ca. 15 Minuten im Ofen bei 180° C Ober- und Unterhitzen wärmen.

#cervo secondo

Das Filet vom Jungferkel des Widumhof ist in seinem Natursaftl mit Fichtensprossen gebraten und von einer feinen Kräuterkruste umhüllt. Dazu gibt es gedünstete Radieschen, grüne Spargel und klein Bratkartoffel.

Zur Fertigstellung das Filet und die Beilagen im Backrohr für ca. 10 Minuten (oder bei Belieben länger) bei 160° C Ober- und Unterhitze fertigbacken. Das Natursaftl im Beutel wird im Wasserbad für ca. 10 Minuten erwärmt.

Widumhof: Der Bauernhof in Unsere lb. Frau im Walde ist seit jeher ein Bestandteil des Zum Hirschen und liefert den nach traditioneller Familienrezeptur hergestellten Speck und das Qualitätsfleisch aus eigener Haltung. Im Hofladen finden sich weitere bäuerliche Erzeugnisse wie Säfte, Marmeladen und Geräuchertes.

Liebe*r Genießer*in,

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

Hier einige Tipps für die finale Zubereitung der einzelnen Gerichte.

#cervo dolce

Die fruchtige Erdbeercrème von Ingrid wird mit einem knusprigen Crumble aus Dinkel und Löwenzahnkaramell getoppt.

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

Herzliche Grüße

Ihre Familie
Kofler Mocatti

Hotel Zum Hirschen
Malgasottstraße 2
39010 Unsere Ib. Frau i.W.
zumhirschen.com