

CERVO Genuss
Anleitung für Zuhause



#cervo antipasto

Beim Cervo Antipasto dreht sich alles um Wiesen- und Bergkräuter, frische Zupfsalate, grüne Spargel und oben drauf ein pochiertes Ei vom Strickerhof in Unsere lb. Frau i.W. Für den Verzehr das Dressing aus Olivenöl vom Gardasee, Balsamico Essig und Wiesenkräuter dem Salat untermischen und fertig ist der Antipasto.

#cervo primo

Die Millefeuille schichtet sich aus Polenta der Val di Non, welche mit zahlreichen Bergkräutern verfeinert ist: Brennnessel, Guter Heinrich, Leimkraut und Löwenzahn. Dazu folgen eine Schicht Confit-Tomaten und eine Schicht Béchamelsauce aus lokaler Heumilch und Hirtenkäse der Käserei Castelfondo.

Zur Fertigstellung noch ca. 20 Minuten im Ofen bei 180° C Ober- und Unterhitze wärmen.

#cervo secondo

Das Kalbssteak mit Fichtenaroma ist von einer Kräuterkruste umgeben und wird mit einer Pfeffer-Bert-ram-Sauce verfeinert.

Dazu gibt es Kartoffel-Schnittlauch-Püree sowie Zucchini und Radieschien aus dem Rohr.

Zur Fertigstellung das Steak und das Gemüse für ca. 10 Minuten bei 180° C Ober- und Unterhitze fertigbacken.

Die Sauce und das Püree, jeweils im Beutel, werden im Wasserbad für ca. 10 Minuten erwärmt.

Liebe*r Genießer*in,

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

Hier einige Tipps für die finale Zubereitung der einzelnen Gerichte.

#cervo dolce

Das Schokolademousse ist mit feinsten Valhrona Schokolade aus Frankreich gemacht. Für eine fruchtige Frische sorgen Erdbeeren und das Bio-Naturjoghurt vom Roatnockerhof in Unsere lb. Frau i. W.

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 lb. Frau i.W.

zumhirschen.com