

Liebe Gäste und Freunde des DREXLERS,

wir möchten Ihnen für das kommende Wochenende (05. und 06. Dezember 2020)
ein DREXLERS 4-Gang-Menü zum 2. Advent für zu Hause anbieten.

DREXLERS **4-Gang-Menü zum 2. Advent für zu Hause**

-Nur auf online Vorbestellung-

Bitte eine Telefonnummer für Rückfragen angeben!

(Vorbestellung bis Donnerstag, 03. Dez. 2020 um 12:00 Uhr)

Abholen oder liefern lassen und mit wenigen Handgriffen zu Hause genießen.

Vorspeise:

Ziegenkäse-Gemüse-Muffin
mit winterlichem Salat und Portweifeigen

Zwischengang:

DREXLERS Bouillabaisse
mit Sauce Rouille

Hauptgang:

Rückensteak vom deutschen Färsenrind
mit Kaiserstühler Möhrchen, Kohlrabigemüse,
Kartoffel-Selleriepüree und Schalottenjus

Dessert:

Ananas-Kokos-Törtchen
mit weißer Schokolade

Preis 4-Gang Menü pro Person: 51,00 €

Alle Gänge sind vorbereitet und unter Anleitung mit wenigen Handgriffen zu Hause
servierfertig!

Abholung am Samstag, 05. Dezember 2020 zwischen 11:00 und 13:00 Uhr
über die DREXLERS Fensterbank

Um Corona aus dem Weg zu gehen, liefern wir Ihnen das Menü innerhalb Freiburgs
bis 15 km nach Hause. Aufpreis: 5,00 € pro Adresse

Selbstverständlich erhalten Sie eine passende Weinempfehlung.

Unser Fensterverkauf vorm Restaurant ist bis auf Weiteres in die Weinhandlung Drexler, Merianstraße 4 verlegt.

500 ml Weckgläser:

- Boeuf Bourguignon	17,00 €
- Geschmorte Rinderbacken	18,00 €
- Kalbssugo	11,00 €
- Rehragout	15,00 €
- Pastasauce (vegan)	8,00 €
- Tagessuppen nach Angebot	

Auf bald im Drexlers!
Mario Fuchs und sein Team

WEIN & ESSEN

DREXLERS

Fuchs und Schmidt GmbH & Co. KG.

Rosastraße 9

79098 Freiburg

FON: +49 (0) 761 - 59 57 203 / FAX: +49 (0) 761 - 59 57 204

info@drexlers-restaurant.de

DREXLERS Kochanleitung für zu Hause 1.Adventsmenü (28. & 29. Nov.2020)

Utensilien:

Vorspeise

1 große Schüssel zum Salat marinieren

Zwischengang

1 großen Topf mit Deckel für das Wasserbad

1 Pfanne für den Fisch

1 Topf für die Currysauce

Hauptgang

1 großen Topf mit Deckel für das Wasserbad

1 Pfanne für die Spätzle

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Vorspeise:

Feldsalat mit San Daniele
Schinken,
Weintrauben und Nüssen

Zwischengang:

Filet vom Weißen Heilbutt
mit Blumenkohlpüree,
Blattspinat
und Currysauce

Hauptgang:

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Wurzelgemüse, Pilzsauce
und Butterspätzle

Dessert:

Apfel-Ofenschlupfer
mit Vanillemousse /-parfait

Legende:

1 = Salatdressing

2 = Currysauce

3 = Blumenkohlpüree

4 = Vanillecreme

5 = Ofenschlupfer

Anleitung

Vorspeise

-den Feldsalat in einer großen Schüssel mit dem Dressing marinieren und auf einem Teller anrichten

-die Nüsse und die Trauben darüber streuen

-den San Daniele Schinken anlegen

Zwischengang

-einen großen Topf mit Wasser für das Wasserbad zum Kochen bringen

-das Blumenkohlpüree und den Blattspinat (im Beutel) ins Wasserbad legen und einmal aufkochen lassen

-das Wasserbad von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen

-das Filet vom Heilbutt in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten jeweils 1 Minute sanft braten

-die Currysauce in einem Topf erhitzen

-das Blumenkohlpüree und den Blattspinat auf einem Teller anrichten, den Fisch anlegen und die Currysauce angießen

Hauptgang

-den großen Topf mit Wasser für das Wasserbad erneut zum Kochen bringen

-das geschmorte Kalbsbäckchen in der Pilzsauce (im Beutel) ins Wasserbad legen und aufkochen lassen

-das Wasserbad von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen

-das Kalbsbäckchen benötigt mehr Zeit im Wasserbad und sollte deshalb 10 Minuten vor dem Gemüse ins Wasserbad gelegt werden

-bevor das Gemüse hineingelegt wird, das Wasserbad nochmals zum Kochen bringen

-nun das Wurzelgemüse (im Beutel) dazu legen und alles kurz aufkochen lassen

-das Wasserbad von der Hitze nehmen und alles mit geschlossenem Deckel ziehen lassen

-in der Zwischenzeit die Spätzle in einer Pfanne mit Butter anschwemmen

-das geschmorte Kalbsbäckchen und die Pilzsauce auf einem Teller anrichten, das Wurzelgemüse und die Spätzle dazu reichen

Dessert

-den Backofen auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorheizen

-den Apfel-Ofenschlupfer (ohne Deckel und Gummiring) im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten erhitzen

- das Vanillemousse dazu servieren

TIPP: das Mousse kann eingefroren werden und als Parfait serviert werden