

Menù di Capodanno

HAPPY NEW YEAR!

Romantik Hotel & Restaurant

Oberwirt

★★★★S

www.oberwirt.com



Tempo di preparazione:
ca. 1 ora



VELLUTATA DI MELE AL CURRY

con capesante saltate

4 persone

PREPARAZIONE

Tagliare finemente il porro e la cipolla, quindi soffriggerli brevemente nell'olio d'oliva e aggiungere le mele sbucciate e tagliate. Spolverare omogeneamente con il curry in polvere e sfumare con il vino bianco e il Cognac. Infine, versare il brodo di pollo, aggiungere la panna e cuocere a fuoco lento.

Aprire le capesante, staccarle dalla conchiglia, pulirle e rimuovere eventuali uova di pesce. Rosolarle a fuoco vivo nell'olio d'oliva bollente e insaporirle con sale e pepe.

Aggiustare la zuppa di sale, pepe e pepe di Caienna, quindi passarla e frullarla.

Servirla nelle tazze, con le capesante a parte.

INGREDIENTI

½	porro
½	cipolla
3	mele (Golden Delicious)
80 ml	di olio d'oliva
3	cucchiaini di curry in polvere (piccantezza media)
100 ml	di panna
500 ml	di brodo di pollo
1/8	di vino bianco
	cognac
	sale e pepe
	pepe di Caienna
4	capesante
50 g	di burro
	olio d'oliva
	sale e pepe



Tempo di preparazione:
ca. 1 ora



TARTARE

di manzo LaugenRind scottata

4 persone

PREPARAZIONE

Insaporire bene il filetto di manzo tritato con gli scalogni a dadini, l'erba cipollina tagliata finemente, il cognac e la senape di Digione.

Mondare il sedano rapa, sbucciarlo, tagliarlo a dadini e lessarlo con il burro e la panna, fino a renderlo morbido. Quindi salarlo e passarlo.

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e soffriggerli brevemente nel burro. Quindi aggiungere gli spinaci lavati e cuocere brevemente il tutto, aggiustando poi di sale, pepe e noce moscata.

Tagliare i cardoncelli a striscioline e farli dorare nel burro bollente.

Con la carne di manzo marinata formare delle polpette a piacere e scottarle (brevemente) nell'olio a fuoco vivo su entrambi i lati.

Infine, adagiarle sugli spinaci e sulla purea di sedano e guarnire con i cardoncelli.

INGREDIENTI

600 g	di filetto di manzo (tritato grossolanamente)
4	scalogni
½	mazzetto di erba cipollina
2 cl	di cognac
1	cucchiaino di senape di Digione
2	cardoncelli
400 g	di spinaci freschi
	cipolla
	aglio
	noce moscata
	sale e pepe

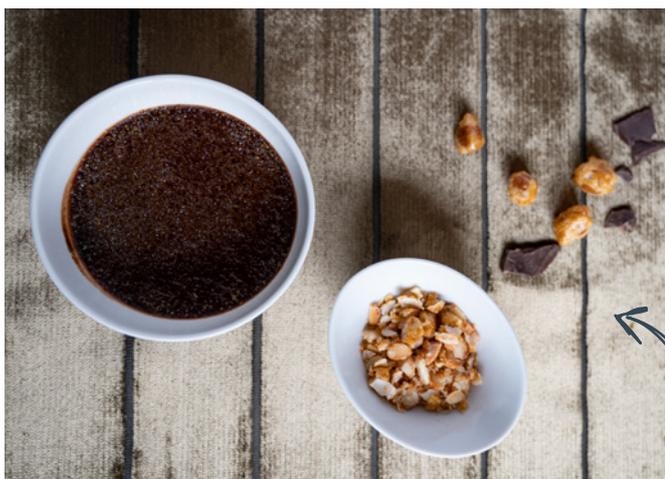
½ kg	Purea di sedano di sedano rapa
250 ml	di panna
40 g	di burro
	sale e pepe nero macinato



Tempo di preparazione:
ca. 1 ora



Ventilato: 90 °C,
ca. 35–40 Minuti



*Consiglio: la crème brûlée
dovrebbe essere servita
sempre tiepida.*

CRÈME BRULÈ

al cioccolato Valrhona

8 persone

PREPARAZIONE

Innanzitutto, portare a ebollizione la panna con il baccello di vaniglia, la scorza di limone e un pizzico di sale.

Montare leggermente a neve i tuorli e lo zucchero, quindi aggiungere la panna in fase di ebollizione.

Incorporare il cioccolato tagliato a pezzetti e mescolare bene il tutto.

Quindi insaporire il composto con la Crema di Cacao e lasciarlo riposare brevemente, per poi filtrarlo e versarlo negli stampi da forno, p.e. piatti fondi. Coprirli con la pellicola trasparente e cuocere la crema in forno a bagnomaria (ca. 90°C) per 35-40 minuti.

Non appena il composto si sarà rassodato, estrarre il piatto dal bagnomaria e rimuovere la pellicola trasparente.

Infine, spolverarlo con lo zucchero candito e caramellarlo in forno alla massima temperatura superiore (grill) o, meglio ancora, con un cannello.

Servire la crème brûlée con un po' di gelato alla vaniglia e noci di Macadamia caramellate.

INGREDIENTI

750 ml	di panna
½	baccello di vaniglia
	Scorza di limone
	un pizzico di sale
6	tuorli
50 g	di zucchero
2 cl	di Crema di Cacao (liquore)
180 g	di cioccolato Valrhona (70%)
	zucchero di canna da caramellare
8	stampini da forno (piatti fondi), ø 10 cm