



Leichte Kohlrabisuppe, Fasanensülze & Backerbsen

Brust & Keule in Consommé vom Fasan aus dem Dieburger Forst vom Bauer Mann.

Zubereitung

1. Kohlrabisuppe in einem Topf aufkochen.
2. Sülze und Backerbsen in einem Suppenteller anrichten.
3. Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und rasch eingießen.
4. guten Appetit!



Gänseschinken, Cime de Rape, erster Bärlauch & Sonnenblumenkerne

Freilandgänse-Brust vom Bauer Mann für 8 Wochen trocken gereift.

Zubereitung

1. Cime de Rape mit der Bärlauch-Marinade zusammen auf einem Teller flach anrichten.
2. Sonnenblumenkerne gleichmäßig über dem Salat verteilen.
3. Mit dem Gänseschinken locker bedecken.
4. guten Appetit!