

Team MV Baden Württemberg

*

Harald Hartmann - Zähringerstuben ,Weilheim an der Teck

Udo Kälberer - Gasthof Teckkeller , Kirchheim unter Teck

*

Gericht Nr. 1

**„Schmeck die Teck“ - regionaler Spezialitäten Teller :
Schwarzwurst – Albkäsemaultasche mit Apfelschmelze
Lauwarme Schweinsbäcklessülze mit Meerrettichschaum
Kartoffel- Ackersalat
modern interpretiert , gekocht und angerichtet**

*

*Schwarzwurst vom hiesigen Metzger - Albkäse von der Ziegelhütte / Biobetrieb am Randecker
Maar bei Ochsenwang - Äpfel von unseren Streuobstwiesen - Meerrettich aus Omas Garten -
Kartoffeln vom Sulzburghof / Lenningen - Ackersalat (Nüssli) von der Landgärtnerei Czauderna
Schweinsbäckle von Mega Stuttgart / Staufenfleisch*

Gericht Nr. 2

*

Lachsforellenfilet vom Köschtal
an
Filderkraut – Espuma,
Püree von
Annabell und Vitelotte

*

*Zweierlei Kartoffelpüree herstellen - in einem Spritzbeutel zusammenführen - Filderkaut Espuma
warm produziert - Lachsforelle im Sous Vide Verfahren gegart mit knuspriger Fischhaut garniert
Püree durch einen Kartoffelring gespritzt - Angerichtet wird auf eigenen Speziellen Tellern -*

*

Heimische Lieferanten