

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*