



PIEPER Frühlings-Menü

Unser Rezeptvorschlag

Amuse Gueule

PIEPER Käsegebäck

Champagne Alain Bernard

Vorspeise

Lachsspinatrolle an Feldsalat mit hausgemachter Vinaigrette und Kräuter-Crème Fraîche

Pinot Blanc „R“ von Würtzberg, PIEPER Edition

Hauptgericht

Lammlachse vom neuseeländischen Weidelamm unter der Kräuterkruste an Barolo-Reduktion, Kartoffelgratin und in brauner Butter geschwenkten Zuckerschoten

Château D'Anglès Grand Vin Rouge La Clape

Dessert

Crème Brûlée mit frischen Früchten

Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes

Käsevariation

Die Zutaten für das Menü sind
ab dem 4. April 2020 fertig zubereitet
bei PIEPER Lebensmittel erhältlich.

135
Jahre
PIEPER
Wir sind Saarlouis seit 1885



PIEPER Frühlings-Menü

schnell und köstlich zu Hause zubereitet

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

- 200 g PIEPER Käsegebäck
- 12 Scheiben Lachs-Spinatrolle
- 300 g Feldsalat
- 180 ml Vinaigrette
- 200 g Kräuter-Crème fraîche
- 4 Lammlachse vom neuseeländischen Weidelamm auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten
- 4 Portionen PIEPER Kräuterkruste auf die Lachse legen und bei 180 Grad im Backofen fertig garen
- 4 Portionen PIEPER Kartoffelgratin bei 180 Grad ca. 20 Minuten erhitzen
- 400 ml PIEPER Barolo-Reduktion erhitzen
- 400 g Zuckerschoten bissfest garen
- 50 g braune Butter auslassen und die Zuckerschoten darin schwenken
- 4 Portionen Crème Brûlée
- 400 g gemischte frische Früchte
- 100 g Vulkanhof Ziegenfrischkäse
- 100 g Bellavitano Espresso-Käse
- 100 g Brie de Meaux AOP den Käse eine Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen



PIEPER

SAARLOUIS • 1885