

Speisekarte

Hauptgericht

Filetsteak mit Rotwein-Schalotten-Sauce

Zutaten:

- *4 Rinderfilets*
- *300 ml Rotwein*
- *4 Schalotten*
- *1 EL Butter*
- *Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

- 1. Steaks anbraten, ruhen lassen.*
- 2. Schalotten in der gleichen Pfanne anbraten, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Butter unterrühren und als Sauce servieren.*

Dessert

Maronen-Mousse

Zutaten:

- *200 g Maronenpüree*
- *200 ml Sahne*
- *2 EL Zucker*
- *1 TL Vanilleextrakt*

Zubereitung:

- 1. Maronenpüree mit Zucker und Vanille cremig rühren.*
- 2. Sahne steif schlagen und unterheben.*
- 3. Mindestens 2 Stunden kühlen.*