

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

„CRUST“ IT YOURSELF

Ihr wollt unbedingt mal wieder ein gutes Fischfilet
oder ein ehrliches Stück Fleisch aus einer „Salzkruste“
genießen?

Wisst aber nicht wie oder traut es Euch nicht zu?

WIR SIND DIE LÖSUNG:

So funktioniert es:

€ 30,- je Person

- # Eine Salzkruste für mind. 2 Personen bestellen
(entw. „Catch of the day“ oder Rinderfilet)
- # Ofen auf 160 ° Grad Umluft vorheizen
(Backblech auf mittlerer Stufe)
- # Salzkruste im Ofen bis zum Garpunkt garen
(Fisch ca. 20 Min. / Fleisch ca. 30 Min. bzw. 41 °Grad im Kern*)
- # Beilagen ca. 10 Min. zeitgleich, abgedeckt mit garen
- # Jus/ Velouté im Töpfchen zwischenzeitlich erwärmen
- # Fleisch / Fisch aus dem Ofen holen und aus der Kruste befreien
- # Fisch zeitnah anrichten, Fleisch kurz in einer zuvor vorbereiteten,
gebutterten Pfanne von beiden Seiten anbraten
- # Saucen, Fleisch/ Fisch, Beilagen mit Liebe anrichten
- # Genießen !

* Gegen eine Kautions von 15 € verleihen wir ein Bratenthermometer