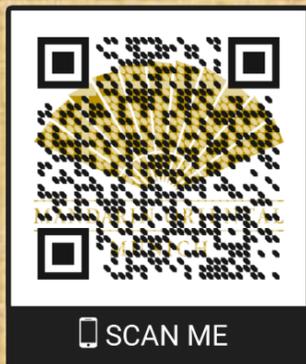




NOBU'S EASTER AT HOME



SCAN ME

NOBU'S EASTER AT HOME

2. – 5. APRIL 2021

1st

White asparagus salad
Yuzu dressing / tamago / dry miso

2nd

Nobu's easter selection
Salmon teriyaki roll / edamame cream (4pcs)
Yellowtail spinach roll (4pcs)

3rd

Braised "black bean" lamb leg
Polenta Crème / Sakura apricots / bacon wrapped green beans
Or
Bavarian salmon trout
Celery – miso crème / tomato salsa / shiso chimchurri

4th

Easter tartlet
Passion fruit / carrot / vanilla / hazelnut

95 € pro Person, inklusive einer Flasche
TK40 Sake, 300ml

Bestellung bis zum 1. April über unser Matsuhisa Munich Team, unter:
momuc-matsuhisa@mohg.com oder: +49 89 290 980
Abholung im Mandarin Oriental, Munich vom
2. Bis 5. April zwischen 10 und 19 Uhr

KOCHANLEITUNG

WHITE ASPARGUS SALAD

- Den Spargel mit dem Yuzu Dressing marinieren und auf einen Teller oder in einer flachen Schüssel anrichten.
- Das Tamago in Würfel schneiden und mit dem Dry Miso und der Kresse gleichmäßig über den Spargelsalat verteilen.

BRAISED BLACK BEAN LAMB LEG

- Die Lammkeule mit der Sauce in einem Topf erhitzen. Bei mittlerer Hitze und Deckel ca. 15-20 Minuten.
- Die Polenta in einem Topf bei leichter Hitze erwärmen.
- Die Bohnen mit dem Speck und der Butter im Vakuumbbeutel bei mittlerer Hitze in einem Wasserbad erhitzen. Ca 8-10 Min.
- Die Polenta kreisrund in die Mitte eines großen, flachen Tellers geben. Die heiße Lammkeule mittig in die Polenta setzen. Auf die Lammkeule die Bohnen setzen und zum Schluss über Bohnen und Lammkeule die Lamm-Jus saucieren.

BAVARIAN SALMON TROUT

- Das Lachsforellenfilet vorsichtig aus dem Vakuumbbeutel nehmen und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite mit einer flocke Butter anbraten.
- Die Sellerie-Miso Crème in einem Topf leicht erhitzen, mittig auf einen flachen Teller platzieren und das gebratene Fischfilet auf die Sellerie-Miso Crème setzen.
- Sowohl die Salsa als auch das Shiso Chimichurri werden auf Zimmertemperatur serviert und jeweils um die Sellerie-Miso Crème herum kreisförmig sauciert.