

## Jetzt sind Sie an der Reihe

Diese Gourmetbox enthält alle vorbereiteten Zutaten für Ihr Menü. Mit einem Aufwand von 15 Minuten kreieren Sie daraus Ihr Genuss-Erlebnis. Viel Spass in Ihrer Gourmetküche!

### VORBEREITUNG

- Ein **Blech** in die **Mitte des Backofens** schieben.
- Eine mittelgrosse **Pfanne** mit **Wasser** füllen und auf dem Herd **parat** stellen.
- Eine **Bratpfanne** und eine **Pfanne** bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** für 3 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

### VORSPEISE



- 01 Das **Karottensalätchen** nicht ganz in die Mitte des Tellers geben.
- 02 Die **gerösteten** Sonnenblumenkerne darüber streuen.
- 03 Die **Tarte-Tatin** darauf legen und mit zwei Löffeln aus der Zitronen-Thymian-Masse ein **Quenelle** formen, garnieren.

#### Vorbereitung Suppe

- An heissen Tagen: Teller oder Suppenschalen vorkühlen.

### Vorspeise servieren

### SUPPE



- 01 Die **Wassermelonen-Kaltschale** ganz kalt geniessen! In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Das **Chili-Öl** in der Pipette und das **Bio-Brötli** dazu reichen.

#### Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter Pfanne mit Wasser anstellen.
- Ofen auf **180°** einstellen.

**Suppe servieren.** Geben Sie am Tisch ein paar Tropfen des Chili-Öls in die Suppe.

## HAUPTGANG



- 01 Die **Kalbsbrustschnitten** direkt im Beutel in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 02 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 03 Die **Kartoffeln** und das **Sommergemüse** im Backofen für 15 Minuten aufwärmen.
- 04 Die **Kartoffeln** auf die Teller geben, das **Gemüse** darauf anrichten. Die **Kalbsbrustschnitte** mit dem Jus darüber geben. Mit den **Röstzwiebeln** ausgarnieren.

## VARIANTE SUPERIEUR

Das **Weiderind-Entrecote** wie die **Kalbsbrustschnitte** im Wasserbad erwärmen, den **Jus** in einem Pfännchen aufkochen. Anrichten wie oben beschrieben, mit Jus beträufeln.

## VARIANTE VEGETARISCH

Den **Halloumi** für 20 Minuten und ohne Plastikfolie im vorgeheizten Ofen erwärmen. Anrichten wie oben beschrieben

**TIPP:** Geben Sie beim Anrichten noch etwas frische Kräuter wie Rosmarin oder Thymian als wohlriechende Garnitur auf die Teller.

## DESSERT



- 01 Das **Aprikosenragout** in Schälchen oder auf ein Teller schöpfen.
- 02 Die **Joghurtcreme** in kleinen Tupfern auf dem Aprikosenragout verteilen.
- 03 Mit den **Mini-Meringues** ausgarnieren.

**TIPP:** Garnieren Sie das Dessert mit frischen Zitronenmelissen-Blättchen.

Hotline

079 646 22 00