

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 bei 180°C **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.

VORSPEISE



- 01 Die **Schlossberger-Mousse** mit einem Suppenlöffel schön auf dem Teller platzieren.
- 02 Das **Rotkohlchutney** zum Beispiel in einem Halbkreis darumherum anrichten.
- 03 Den **Buttertoast-Cracker** dazu-legen.

Tipp

- Falls vorhanden, können Sie diese Vorspeise gut mit Kresse oder frischen Kräutern ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- Suppe in eine Pfanne geben, Herd auf kleiner Stufe anstellen.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Die **Topinambursuppe** noch kurz aufkochen und mit einem Schwingbesen ein wenig aufschäumen. In vorgewärmten Tassen oder Suppentellern anrichten.

Vorbereitung Hauptgang

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

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Die **überbackenen Landmais-Taler** für 20 Minuten im Ofen erwärmen.
- 02 Das **Rindsentrecôte** und das **Rüebli-Lauchgemüse** direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben. Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 03 Den **Portweinjus** in einer kleinen Pfanne erhitzen und bereitstellen.
- 04 Die Landmais-Taler auf vorgewärmte Teller legen, das Gemüse hübsch dazu anrichten. **Fleisch*** auf den Teller legen. Portweinjus teilweise über das Fleisch geben oder einen schönen Saucenspiegel machen.
- 05 Federkohlchips als Garnitur verwenden. Fleisch mit etwas grobem Meersalz / normalem Salz bestreuen.

VARIANTE VEGETARISCH

Das **sautierte Soja-Geschnetzelte** mit der **Pommery-Senfsauce** in einem Pfännchen aufkochen oder gleich im Beutel in die Pfanne mit heissem Wasser geben und 12 Minuten ziehen lassen. Mit den Beilagen wie oben beschrieben, anrichten.

TIPPS: Das Rindsentrecôte* unmittelbar vor dem Anrichten allenfalls noch 20 Sekunden auf beiden Seiten ganz heiss anbraten. Falls Sie frische Kräuter zu Hause haben, zusätzlich mit Thymian, Rosmarin oder Bohnenkraut noch etwas garnieren.

DESSERT



- 01 Die **Marroni-Tartelettes** mit **weisser Couverture** in die Mitte des Tellers geben.
- 02 Die **Maraschino-Kirschen** zwischen Tellerrand und Tartelette platzieren und die Sauce halbkreisförmig mit einem Pinsel oder einem Löffel verteilen (siehe Bild).
- 03 Vergoldete Mandeln als Garniture verwenden.