

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.
- **2 kleine Pfannen** bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** für 3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C **Umluft aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.

VORSPEISE



- 01 Die **Blinis** parallel in die Mitte des Tellers legen.
- 02 Mit zwei Löffeln aus der **Morchelmousse** ein **Quenelle (Nocken)** formen und mittig auf den Teller geben.
- 03 Mit dem **Bärlauchpesto** und den gerösteten Buchweizen **ausgarnieren**.

Tipp

- Falls vorhanden, können Sie diese Vorspeise zum Beispiel mit Kresse oder frischen Kräutern **ausgarnieren**. Auch schwarzer Pfeffer aus der Mühle macht sich gut.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, langsam **aufwärmen (Stufe1)**.

Vorspeise servieren

SUPPE



- 01 Die **Frühlingsessenz** kurz **aufkochen**.
- 02 Die **Kefen und Spargeln** **beigeben** und kurz **ziehen lassen**. In vorgewärmten Tassen oder Suppentellern **anrichten**.
- 03 Den schwarzen Sesam **darüberstreuen**.

Vorbereitung Hauptgang

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

Suppe servieren

HAUPTGANG



- 01 Die **Kartoffeltörtchen** im Backofen ohne Plastikfolie für 15 Minuten erwärmen.
- 02 Die **Rindswürfel** und den **Pak Choi** direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 04 Den **Jus** in einem Pfännchen aufkochen.
- 05 Die **Kartoffeltörtchen** auf die Teller geben, den **Pak Choi** daneben anrichten. Die **Rindswürfel** auf den Teller legen, den **Jus** darüberträufeln. Mit den **Rhabarberchips** ausgarnieren.

VARIANTE SUPERIEUR

Das **Rindsfilet** gleich wie die **Rindswürfel** im Wasserbad erwärmen. Anrichten wie oben beschrieben.

VARIANTE VEGETARISCH

Die **Chinakohl-Involtni** ohne Plastikfolie für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen. Der **vegetarische Jus** in einem separaten Pfännchen kurz aufkochen. Anrichten wie oben beschrieben.

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

Hauptgang servieren


DESSERT

- 01 Die **Quarkcreme** in Schälchen oder auf ein Teller schöpfen.
- 02 Die **Kakaoerde** nach Belieben auf dem Teller verteilen.
- 03 Mit dem **Krokant** und dem **Erdbeerpapier** ausgarnieren.

TIPP: Garnieren Sie das Dessert allenfalls mit frischen gehackten Pistazien oder einem Minzenzweig.

Dessert servieren

Hotline

031 318 15 15