

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.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** (5 Minuten) und **Focaccia-Flutes** (3 Minuten) im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

VORSPEISE



- 01 Mit zwei Löffeln aus dem **Mozzarella-Panna-Cotta** ein **Quenelle (Nocken)** formen. Mittig auf den Teller geben.
- 02 Beliebig mit dem **Olivenconfit** und den **gerösteten Sonnenblumenkernen** ausgarnieren.
- 03 Das **Focaccia-Flute** dazureichen.

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** aus dem Kühlschrank nehmen und leicht temperieren lassen.

Vorspeise servieren

SUPPE



- 01 Die **Karottenkaltschale** mit **Aprikosen** im Glas gut schütteln.
- 02 In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 03 Mit dem **Basilikumpesto** ausgarnieren.

Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter **Pfanne** mit **Wasser** anstellen.
- Ofen auf 180° (Umluft) aufheizen.
- **Linsentatar** aus dem Kühlschrank nehmen und leicht temperieren lassen.

Suppe servieren

HAUPTGANG



- 01 Die **Short Ribs** und die **Fregola Sarda** direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 02 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 03 Die **Fregola Sarda** auf die Teller geben, die **Short Ribs** daneben anrichten. Mit den **Salz Zitronen** ausgarnieren.
- 04 Die **BBQ-Sauce** separat dazureichen.

VARIANTE SUPERIEUR

Das **Rindsentrecôte** genau gleich wie die **Short Ribs** im Wasserbad erwärmen. Anrichten wie oben beschrieben, **BBQ-Sauce** dazureichen.

VARIANTE VEGETARISCH

- 05 Das **Linsentatar** kalt auf einem Teller anrichten. Das **gegrillte Gemüse** für ca. 3–4 Minuten im Backofen erwärmen und heiss auf das Linsentatar anrichten.

TIPP: Geben Sie beim Anrichten noch etwas frische Kräuter wie Petersilie oder Thymian als wohlriechende Garnitur auf die Teller. Die **Fregola Sarda** kann nach Belieben auch kalt genossen werden.

Hauptgang servieren

DESSERT



- 01 Die **Joghurt-Creme** mit **Verveine** in Schälchen oder auf Teller schöpfen.
- 02 Die **Erdbeerroulade** nach Belieben auf oder neben die Joghurt-Creme setzen.
- 03 Mit den **Schokoladenspähnen** ausgarnieren.

TIPP: Das Dessert allenfalls mit gehackten Pistazien oder Minze ausgarnieren.

Dessert servieren

Hotline

031 320 00 15