

## 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 vier Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

### VORSPEISE



- 01 Das **Gelbe-Randen-Carpaccio** kreisförmig auf die Teller anrichten. Dabei in der Mitte eine runde Fläche aussparen.
- 02 Die marinierten **Waldpilze** mit einem Löffel in die Mitte des Carpaccios geben.
- 03 Mit dem **Käse** und den **Nüssen** ausgarnieren.

#### 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 **Hokkaido-Kürbissuppe** noch kurz aufkochen. In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Die **Kürbiskerne** 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 Kürbiskerne in die Suppe.

## HAUPTGANG



- 01 Die **Kartoffel-Gnocchi** für 15 Minuten im Ofen erwärmen.
- 02 Das **Rindsragout** und den **Champagner-Rotkohl** direkt im Beutel in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 04 Die Gnocchi in die Mitte des Tellers geben, das Rotkraut in verschiedenen Tupfern dazu geben. Das Rindsragout darauf geben und mit dem **Gemüsechip** garnieren.

## VARIANTE SUPERIEUR

Das **Weiderind-Entrecote** wie das Ragout im Wasserbad erwärmen, den **Jus** und die **Pilze** in einem Pfännchen aufkochen. Hauptgang anrichten, wie oben beschrieben und mit Jus beträufeln.

## VARIANTE VEGETARISCH

Die **gefüllte Zwiebel** für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen. Sauce in einer kleinen Pfanne aufwärmen. Anrichten wie oben beschrieben.

**TIPP:** Garnieren Sie den Hauptgang mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Bohnenkraut.

## DESSERT



- 01 Die **Boskop-Creme** nicht ganz in die Mitte des Tellers geben.
- 02 Das **Apfel-Küchlein** auf die Creme legen.
- 03 Mit dem **Lavendel-Crumble** garnieren.

**TIPP:** Falls vorhanden, mit Lavendel oder frischer Minze ausgarnieren.

Hotline

031 320 00 15