

## 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** für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

### VORSPEISE



- 01 Der **Belugalinsensalat** waagrecht in einer Linie auf dem Teller anrichten.
- 02 Die marinierten **Kräutersaitlinge** und die **ingelegten Karotten** nach Belieben auf dem Salat platzieren.
- 03 Das **Pesto** in Punkten dazuträufeln.

#### Tipp

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

#### Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, Herd auf kleine Stufe einstellen.

---

**Vorspeise servieren.**

### SUPPE



- 01 Die **festliche Wintersuppe** kurz aufkochen lassen. In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Die **Croutons** und das **Bio-Brötli** dazu reichen.

#### Vorbereitung Hauptgang

- Wasser in Pfanne aufkochen.
- Ofen auf 180° einstellen.

---

**Suppe servieren.** TIPP: Geben Sie am Tisch ein paar Croutons in die Suppe.

## HAUPTGANG



- 01 Die **Pommes-Duchesse** für 15 Minuten im Ofen erwärmen.
- 02 Das **Entrecote**, das **Selleriepüree** und den **Jus** direkt im Beutel/ Glas in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 04 Das **Entrecote** in die Mitte des Tellers legen, die **Pommes-Duchesse** auf dem Teller verteilen und das **Selleriepüree** in verschiedenen Tupfern dazu geben. Mit dem **Gemüsechip** garnieren.
- 05 Den **Jus** mithilfe eines Löffels direkt aus dem Glas auf den Teller anrichten. Den übrigen **Jus** separat dazureichen.

## VARIANTE VEGETARISCH

Die **Pilzpolenta** wie die **Pommes-Duchesse** für 15 Minuten im Ofen erwärmen. Den **Vegi-Jus** ebenso direkt im Glas in das heiße Wasser legen. Die vegetarische Variante wie oben beschrieben mit dem **Selleriepüree**, dem **Gemüsechips** und dem **Vegi-Jus** anrichten und servieren.

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

## DESSERT



- 01 Die **Nusstorte** nicht ganz in die Mitte des Tellers legen.
- 02 Das **Kompott** seitlich, von der Torte aus waagrecht, in einer Linie anrichten.
- 03 Mit dem **Glühweinbruch** garnieren.

**TIPP:** Falls vorhanden mit frischer Minze ausgarnieren. Wer möchte, kann dazu auch frisch aufgeschlagenen Rahm reichen.

Hotline

031 320 00 15