

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 **kleine Pfanne** bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** für 3 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch **hübsch** eindecken. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

VORSPEISE



- 01 Das **Spargelsalätchen** mit einem Löffel aus dem Beutel nehmen und in der Mitte des Tellers **kreisförmig** anrichten.
- 02 Das **Tartelette** mittig auf dem Spargelsalat anrichten.
- 03 Das **Bärlauchpesto** in Tupfern auf dem Teller verteilen. Mit den **Zwiebelringen** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

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

Vorspeise servieren

SUPPE



- 01 Die **Lauchcreme-Suppe** sollte nun warm sein, sonst Herd **höher** stellen. Rühren und in Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Mit dem **Kräuteröl** und dem **Lauchstroh** ausgarnieren.

Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter Pfanne mit Wasser anstellen und aufkochen lassen.
- Ofen auf **180°** einstellen.

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Den **schwarzen Reis** und das **süssauer marinierte Gemüse** direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 02 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 03 Das **Pouletfrikassee** aus dem Beutel in eine kleine Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen.
- 04 Den Reis in einer runden Form auf den Teller geben, das Frikassee nach Belieben auf dem Teller anrichten. Mit dem süssauer marinierten Gemüse und den Kräutern ausgarnieren.

VARIANTE SUPERIEUR

- 01 Die **gefüllte Kalbshuft** und die **Sherry-Rahmsauce** wie den Reis und das **süsssaure Gemüse** direkt im Beutel bzw. im Gläsl in die Pfanne mit heissem Wasser geben.
- 02 Anrichten wie oben beschrieben, mit der Sauce beträuffeln.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Die **Capuns** und die **Käsesauce** wie das **süsssaure marinierte Gemüse** im Wasserbad erwärmen.
- 02 Die Capuns schräg halbieren.
- 03 Das süsssaure Gemüse mit einem Löffel in einer waagerechten Linie auf den Teller geben und die Capuns versetzt auf der Linie anrichten. Mit der Käsesauce ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden, geben Sie noch gehackte Kräuter über das Gericht.

DESSERT



- 01 Ein Klecks vom **Holunderbeerencouli** auf den Teller geben und mit einem Löffel verstreichen.
- 02 Den **Streuselkuchen** auf dem Couli anrichten.
- 03 Mit den **Pistazien** ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden, mit frischer Minze oder Erdbeeren ausgarnieren.

Hotline

031 320 00 15