

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.
- Das **Fladenbrot** leicht befeuchtet für 3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

VORSPEISE



- 01 Das **Lintentatar** mit einem Löffel aus dem Glas nehmen und in der Mitte des Tellers **kreisförmig** anrichten.
- 02 Das **Tomaten-Oliven-Chips** mittig auf dem Tatar anrichten.
- 03 Mit den **frittierten Kapern** und den **Salzzitronen** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** aus der Kühlung nehmen, damit sie leicht temperieren kann.

Vorspeise servieren.

TIPP: Falls Sie frische Gartenkräuter haben, verwenden Sie diese als zusätzliche Garnitur.

SUPPE



- 01 Die **Tomaten-Kaltschale** im Glas schütteln und in Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Mit dem **Minze-Öl** ausgarnieren.
- 03 Das **Fladenbrot** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter Pfanne mit Wasser anstellen und aufkochen lassen.
- Ofen auf 180° Celsius einstellen für das Vegi-Gericht.

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Die **Kofta mit Sauce**, das **grillierte Gemüse** und den **afghanischen Reis** direkt im Beutel in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 02 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 03 Den Reis in einer runden Form auf den Teller geben, die Kofta mit Sauce mit einem Löffel mittig auf dem Reis platzieren. Mit dem grillierten Gemüse und den Kornblüten nach Belieben ausgarnieren.

VARIANTE SUPERIEUR

- 01 Das **Entrecote**, wie den Reis und das **grillierte Gemüse** direkt im Beutel in die Pfanne mit heissem Wasser geben.
- 02 Anrichten wie oben beschrieben und mit den **Kornblüten** ausgarnieren.
- 03 Die **Blütenbutter** dazureichen.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Die **Vegi-Bällchen** für 15 Minuten im Ofen erwärmen.
- 02 Den **Reis und grillierte Gemüse** wie oben beschrieben im Wasserbad erwärmen.
- 03 Den **Reis und das grillierte Gemüse** wie oben beschrieben anrichten, die **Vegi-Bällchen** mittig auf den Reis geben.
- 04 Mit der **Joghurtsauce** und den **Kornblumen** ausgarnieren.

TIPP: Sie können das Entrecote vor dem Servieren noch für je 30 Sekunden auf allen Seiten in etwas Öl scharf anbraten für eine intensivere Farbe.

DESSERT



- 01 Den **Milchpudding** auf den Teller stürzen.
- 02 Das **Aprikosenragout** strichförmig oder nach Belieben auf dem Teller anrichten.
- 03 Mit den **Pistazien** und dem **Gosh-e Fil** ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden, mit frischer Zitronenmelisse ausgarnieren.

Hotline

031 320 00 15