

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, Ofen bei 180 Grad Celsius vorheizen.
- Eine **grosse Pfanne mit Wasser** füllen und auf dem Herd bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** leicht befeuchtet für 4 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.

VORSPEISE



- 01 Den **geschmorten Brüsseler** mit-tig auf den Teller drapieren.
- 02 Mit dem **Schwarzwurzelpesto**, den **Blutorangenchips** und dem **Blutorangengelee** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, gut aufrühren und einmal aufkochen lassen.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Die warme **Kartoffelschaumsuppe** in Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Den **getrockneten Rotkohl** und den **Senfknusper** direkt vor dem Servieren auf die Suppe geben.
- 03 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Den vorbereiteten Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen.

Suppe servieren.



HAUPTGANG

- 01 Das Rindsentrecôte, den gedünsteten Federkohl und die Zopfknödel direkt im Beutel und den Gewürzjus direkt im Gläsli in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser stellen/legen.
- 02 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten bedeckt ziehen lassen.
- 03 Mittig vom Teller einen Saucenspiegel mit dem Jus machen. Nach Bedarf das Rindsentrecôte auftranchieren und auf den Saucenspiegel anrichten.
- 04 Die Zopfknödel und den Federkohl in einer Linie mit dem Fleisch anrichten.
- 05 Mit der Pflaumenerde garnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Die gefüllten Rotkohlblätter und den vegetarischen Gewürzjus wie oben beschrieben im Wasserbad erwärmen und mit den anderen Komponenten anrichten.

TIPP: Falls vorhanden mit frischen Küchenkräutern oder frischen Trauben ausgarnieren.

Hauptgang servieren.
Vorbereitung Dessert:

- Ofen auf 180° einstellen.



DESSERT

- 01 Den Apfelstrudel in der Holzbackform für 10 Minuten im Ofen erwärmen und auf die Teller legen.
- 02 Die Vanillesauce (nach Belieben auch erwärmt) mit einem Löffel strichartig neben dem Strudel anrichten.
- 03 Mit den eingelegten Cranberries ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden den Strudel mit etwas frischem Puderzucker bestäuben.

Hotline

031 320 00 15