



Gourmetbox gibt's auch als Catering.
Geniessen Sie die Kulinarik aus unserer
Feinschmeckerküche an Ihrem nächsten
Event. Unser Catering kann unkompliziert,
innovativ oder edel, aber sicher immer
nachhaltig und mit Stil.

Stöbern Sie durch unsere Angebote
für private Feste und Firmenevents.

gourmetbox.ch

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15
Hotline 031 320 00 15
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



Winterangebot

Seitan Wellington- *der vegane Genuss ohne Kompromisse*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Die Nachfrage nach fleischlosen Produkten wird immer grösser und doch ist das Filet Wellington bei vielen Familien ein fester Bestandteil in der Weihnachtszeit. Mit unserem Seitan Wellington müssen keine Kompromisse mehr eingegangen werden und jede Person am Tisch kann das Traditionssessen geniessen.

Unser Seitan Wellington ist eine köstliche, vegane Alternative für Feinschmecker zum klassischen Rindsfilet Wellington. Anstelle von Rindfleisch wird Seitan, ein proteinreiches Weizenprodukt, verwendet. Der Seitan wird zusammen mit dem Seidentofu in einer köstlichen Mischung aus Wirsing, Pilzen, Zwiebeln und Kräutern eingewickelt und in Blätterteig gebacken. Passend dazu bieten wir unseren veganen Sherry-Jus auf Gemüsebasis an.

Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von diesem köstlichen Gericht überzeugen!

Wir wünschen ganz viel Freude mit diesem edlen Festessen und vor allem einen guten Appetit!

Susanne Schanz mit dem Gourmetbox-Team

Kochanleitung

1. Seitan Wellington auftauen.

Optimalerweise im Kühlschrank (zirka 24h) oder bei Raumtemperatur (zirka 8h) langsam auftauen lassen.

2. Backofen vorheizen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

3. Kruste bilden (10 Minuten).

Schieben Sie das Seitan Wellington in die Ofenmitte und backen Sie es für 10 Minuten bei 220°C.

5. Temperatur reduzieren und fertig garen.

Temperatur auf 180°C reduzieren und für ca. 50–60 Minuten fertig backen, bis der Blätterteig schön goldbraun und gebacken ist.

Bitte beachten Sie, dass die Temperaturen in den Backöfen stark variieren können, deshalb einfach gut schauen, dass der Blätterteig knusprig gebacken ist.

Zutaten Seitan Wellington:

Seitan, Mehl, Blätterteig (Weizenmehl, Pflanzenöle gehärtet, Wasser, Zitronensaft aus Konzentrat, Kochsalz, Konservierungsmittel (Alkohol, verflüchtigt sich beim Backen), Mehlbehandlungsmittel (L-Cystein und Ascorbinsäure), Wirsing, Randen, Portwein, Hefeflocken, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Seidentofu (Wasser, Sojabohnen, Magnesiumchlorid), Apfelessig (Apfelessig, Antioxidans (Ascorbinsäure)), Ahornsirup, Sojasauce (Sojabohnen, Salz, Reis), Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Senf, Kreuzkümmel, Rosmarin, Tabasco, Petersilie, Kakaopulver, Xanthan (Xanthangummi (E415)), Beleaf Creme Fraiche (Mandelpaste, Kakaobutter, Rapsöl, Stärke, Agar-Agar, Kulturen), Kurkuma

Zutaten veganer Sherry-Jus:

Karotten, Sellerie, Pfälzer, Lauch, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sherry, Zwiebeln, Maizena (Native Maisstärke), Salz, Pfeffer