

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 (**Topf 1**).
- Einen **mittleren Topf mit 1dl Wasser** pro Person füllen für den Risotto (**Topf 2**).
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** leicht befeuchtet für 4 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

VORSPEISE



- 01 Das **Randen-Frischkäse-Coulis** individuell mit einem Löffel auf dem Teller verteilen.
- 02 Das **Sellerieblini** mittig auf den Teller legen, die **Sellerierondelle** auf dem Blini anrichten.
- 03 Mit dem **Tapioka-Kaviar** und den **frittierten Glasnudeln** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, gut aufrühren und einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe auf dem Herd warmhalten.
- Das Wasser im vorbereiteten Topf (**Topf 1**) zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das **Mais-Quenelle** im Vakuumbbeutel ca. 15 Minuten im heissen Wasser erwärmen.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Die nun heissen **Mais-Quenelle** aus dem Wasser nehmen und einmal waagrecht halbieren.
- 02 Die Quenelle in die vorbereiteten Schalen oder Teller legen und mit der heissen **Maiscremesuppe** aufgiessen.
- 03 Mit dem **Trüffelpopkorn** und dem **Petersilienöl** ausgarnieren.
- 04 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Nach Bedarf das Wasser im vorbereiteten Topf (**Topf 1**) auffüllen und erneut zum Kochen bringen.

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Die **Poulet-Galantine** und die **Petersilienwurzel** direkt im Beutel, der **Portwein-Jus** und das **schwarze Olivenconfit** direkt im Gläsli in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser (Topf 1) stellen/legen.
- 02 Topf 1 vom Herd nehmen, 12–15 Minuten bedeckt ziehen lassen.
- 03 Das Wasser in Topf 2 zum Kochen bringen, den **Safranrisotto** dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten erhitzen bis zur gewünschten Konsistenz.
- 04 Den Risotto mittig auf den Teller geben. Die Galantine schräg mit einem Messer halbieren und auf dem Risotto anrichten. Die Petersilienwurzeln rund um die Galantine verteilen.
- 05 Den **Portwein-Jus** mit einem Löffel kreisförmig um die restlichen Komponenten träufeln.
- 06 Mit dem **Olivenconfit** ausgarnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

- 07 Die **Palmkohl-Involtini**, den **schwarzen Reis** und das **Bohnenpüree** wie oben beschrieben im Beutel, den **Vegi-Jus** direkt im Gläsli im Wasserbad erwärmen.
- 08 Die Involtini wie die **Poulet-Galantine** schräg mit einem Messer halbieren.
- 09 Die vegetarischen Komponenten analog oben und mit dem **Olivenconfit** und den **Petersilienwurzeln** anrichten.

VARIANTE FLEISCH

- 01 Das **Rindsentrecote** anstelle der **Poulet-Galantine** ins Wasserbad geben.
- 02 Mit allen restlichen Komponenten des Fleischmenüs wie oben beschrieben anrichten.

DESSERT



- 01 Die **Mango-Passionsfrucht-Emulsion** mit einem Löffel mit Schwung auf den Teller klatschen.
- 02 Die **Schokoladentarte** mittig auf dem Teller anrichten.
- 03 Mit den **eingelegten Blaubeeren** und dem **Leinsamenchips** ausgarnieren.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15