

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 °C vorheizen.
- Eine **grosse Pfanne mit Wasser** befüllen und auf dem Herd bereitstellen.
- Einen **kleinen Topf** bereitstellen für die Suppe.
- 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 Mit einem Backpinsel das **Heidelbeerchutney** quer über den Teller ziehen.
- 02 Den **Quinoasalat** mittig und rund anrichten, leicht andrücken.
- 03 Mit dem **Pfälzerchips** und dem **Bärlauchöl** nach Belieben ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, gut aufrühren und einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe auf dem Herd warmhalten.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Das **Spargeltartar** mithilfe eines Backförmchens im Teller anrichten.
- 02 Die Suppenschalen mit der heißen **Cremesuppe** aufgiessen.
- 03 Mit dem **Kartoffelchips** ausgarnieren.
- 04 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Das **Wasser** im vorbereiteten Topf zum Kochen bringen.

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Die **süss-sauer marinierten Rindsstreifen**, die **Pommes Mousseline** und die **glasierten Favabohnen** direkt im Vakuumbeutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser legen.
- 02 Topf vom Herd nehmen, 12–15 Minuten (ab 4 Personen 15–18 Minuten) bedeckt ziehen lassen.
- 03 Eine Ecke des Vakuumbeutels aufschneiden und die Pommes Mousseline auf das Teller dressieren. Die Favabohnen und die Rindsstreifen nach Belieben und mit Hilfe eines Löffels auf dem Teller anrichten.
- 04 Mit dem **gelben Peperonipapier** ausgarnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

- 05 Das **süss-sauer marinierte Sojageschnetzelte**, das **Erbsenpüree** und die **Kartoffeltaler** wie oben beschrieben direkt im Vakuumbeutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
Die Kartoffeltaler können optional auch in der Bratpfanne nochmals goldbraun ausgebraten werden.
- 06 Das Sojageschnetzelte mittig auf dem Teller anrichten. Die Kartoffeltaler um das Geschnetzelte herum legen. Das Erbsenpüree analog der Pommes Mousseline nach Belieben auf den Teller dressieren.
- 07 Mit dem **gelben Peperonipapier** ausgarnieren.

VARIANTE FLEISCH

- 01 Das **Rindsentrecote** anstelle der Rindsstreifen ins Wasserbad geben.
- 02 Der **süss-saure Jus** direkt im Gläsli in das heisse Wasser legen.
- 03 Mit allen restlichen Komponenten des Fleischmenüs wie oben beschrieben anrichten.
TIPP: Falls vorhanden mit frischen, essbaren Blumen ausgarnieren.

DESSERT



- 01 Das weisse Schokoladenmousse mit zwei Löffeln zu einem Quenelle formen und mittig auf dem Teller anrichten.
- 02 Den Teller nach Belieben mit dem **Rhabarbercoulis** und dem **Limettenchips** ausgarnieren.
- 03 Die **Holundersables** ganz dazulegen oder nach Belieben zerkrümmeln.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15