

## 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 Das **Kirschtomaten-Tarte Tatin** 3 Minuten bei 180 °C im Ofen aufbacken.
- 02 Das **Thymian-Burratamousse** mit 2 Löffeln zu Quenelles formen. Auf das noch warme Tarte Tatin anrichten.
- 03 Beliebig mit dem **Limetten-Rucola-Pesto** und den **Bio-Blüten** 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 Die Suppenschalen mit der **heissen Suppe** aufgiessen.
- 02 Die **marinierten Orzo** oben auf die Suppe anrichten.
- 03 Mit dem **Lauchstroh** ausgarnieren.
- 04 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

### Vorbereitung Hauptgang

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

### Suppe servieren.

## HAUPTGANG



- 01 Das **Beef-Brisket**, das **gebackene Karottenpüree**, die **Polentataler** und das **Gemüse** direkt im Vakumbeutel und die **BBQ-Sauce** direkt im Gläsli 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 Das Brisket mittig auf den Teller legen und das Gemüse und die Polentataler nach Belieben rund herum oder in einer Linie anrichten.
- 04 Eine Ecke des Vakuumbetels aufschneiden und das Karottenpüree in Punkten auf den Teller dressieren.
- 05 Mit dem **Reischips** und der **BBQ-Sauce** ausgarnieren.

## VARIANTE VEGETARISCH

- 06 Die **Teigtaschen**, das **Karottenpüree** und das **Gemüse** direkt im Vakuumbeutel und die **BBQ-Sauce** direkt im Gläsli wie oben beschrieben in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 07 Mit einem Löffel die **BBQ-Sauce** mit Schwung auf den Teller klatschen. Die **Teigtaschen** mittig auf der Sauce anrichten. Die restlichen Komponenten wie oben beschrieben anrichten. Mit dem **Reischips** und der **BBQ-Sauce** ausgarnieren.

## VARIANTE FLEISCH

- 01 Das **Rindsentrecote** anstelle des Beef-Brisket ins Wasserbad legen.
- 02 Mit allen restlichen Komponenten des Fleischmenüs wie oben beschrieben anrichten.

**TIPP:** Die Polentataler können optional auch in der Bratpfanne goldbraun ausgebraten werden.

---

**Hauptgang servieren.**

## DESSERT



- 01 Das **Erdbeercoulis** mit **rosa Pfeffer** mit einem Löffel mit Schwung mittig auf den Teller klatschen.
- 02 Das **Erdbeeküchlein** mittig auf das Coulis legen.
- 03 Die **Sauerrahmcreme** in Tupfern um das Küchlein anrichten.
- 04 Mit dem **Minzstaub** ausgarnieren.

**TIPP:** Falls vorhanden mit frischer Minze ausgarnieren.

---

**Dessert servieren.**

Hotline

031 320 00 15