

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 **Blini** mittig auf den Teller legen.
- 02 Den **Lachs aus Süsskartoffeln** blumenförmig darauf anrichten.
- 03 Beliebig mit dem **Meerrettichschaum** und den **roten Zwiebeln** 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 **Kürbissuppe** aufgiessen.
- 02 Die **Pumpnickel-Erde** auf der Suppe anrichten.
- 03 Mit dem **Kürbiskernöl** ausgarnieren.
- 04 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

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

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Die Folie vom **Kartoffelgratin** nehmen und in der Backschale für ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.
- 02 Das **Kalbsragout** und die **Pastinaken** direkt im Vakumbeutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser legen.
- 03 Topf vom Herd nehmen, 12–15 Minuten (ab 4 Personen 15–18 Minuten) bedeckt ziehen lassen.
- 04 Den **Kartoffelgratin** mittig auf den Teller legen. Mit einem Löffel links und rechts davon das **Kalbsragout inklusive Jus** anrichten. Die **Pastinaken mit Trauben** ebenfalls mit einem Löffel aus dem Vakuumsack nehmen und nach Belieben auf dem Teller anrichten.
- 05 Mit dem **Federkohlchips** ausgarnieren.

VARIANTE FLEISCH

- 06 Das **grillierte Rindsentrecote** im Vakuumbeutel und **der Jus** direkt im Gläsli wie oben beschrieben in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 07 Den Jus auf den Teller geben. Darauf das Fleisch anrichten, nach Belieben tranchiert. Den Gratin, nach Belieben halbiert, oberhalb und unterhalb des Fleischs anrichten. Die Pastinaken auf den Teller anrichten und mit dem **Federkohlchips** ausgarnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Die **gefüllte Peperoni** im Vakuumsack und den **vegetarischen Jus** direkt im Gläsli ins Wasserbad legen und analog oben erwärmen.
- 02 Mit allen restlichen Komponenten des Fleischmenüs wie oben beschrieben anrichten.

TIPP: Wenn vorhanden können die Menüs mit frischer Krauspetersilie garniert werden.

DESSERT



- 01 Das **Dattel-Küchlein** mit **Amaretto** mittig auf den Teller legen.
- 02 Das **Apfel-Quitten-Chutney** um das Küchlein anrichten.
- 03 Mit den **gerösteten Haselnüssen** und dem **Johannisbeerenpapier** garnieren.

TIPP: Falls vorhanden mit frischer Minze ausgarnieren.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15