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 2/3 mit Wasser** füllen und auf dem Herd bereitstellen.
- 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 Löffel das **Sellerie-Tartar** auf dem Teller verteilen.
02 Die **Sellerie-Terrine** mit einem Messer halbieren und je eine halbe Terrine pro Person auf das Tartar legen.
03 Mit dem **Safransirup** und dem **Sesamtuile** 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 heisse **Suppe** in die vorgewärmten Suppenteller giessen.
02 Mit dem **Randenelixier und den Buchweizen** ausgarnieren.
03 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Das Wasser im Topf zum Kochen bringen.

Suppe servieren.

HAUPTGANG

01 Die **Pouletbrust**, den **Venere-Reis** und den grillierten **Lauch** direkt im Beutel, der **Passionsfruchtjus** direkt im Gläsli in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser legen.
02 Topf vom Herd nehmen, 15-18 Minuten bedeckt ziehen lassen.
03 Den Reis mittig in einer Linie auf den Teller geben. Die Pouletbrust nach auftranchieren oder ganz auf den Teller geben. Den Lauch auf dem Teller verteilen.
04 Den **Jus** nach Belieben mit einem Löffel auf den Teller träufeln.
05 Mit dem **Chips** ausgarnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

06 Die **Goldhirsentaler**, den grillierten **Lauch** und die **sautierten Pilze** wie oben beschrieben im Beutel, den **Rotkohljus** direkt im Gläsli im Wasserbad erwärmen
07 Den Rotkohljus spiegelförmig auf den vorbereiteten Teller giessen. Die restlichen Komponenten auf dem Spiegel anrichten.
TIPP: Die Taler können auch in einer Bratpfanne goldbraun ausgebacken werden.

VARIANTE FLEISCH

01 Das **Rindsentrecôte** anstelle der Pouletbrust ins Wasserbad geben.
02 Mit allen restlichen Komponenten des Fleischmenüs wie oben beschrieben anrichten.

TIPP: Falls vorhanden mit frischen Küchenkräutern ausgarnieren.

Hauptgang servieren.

DESSERT

01 Das **Schokoladen-Panna-Cotta** aus dem Becher mittig auf den Teller stürzen.
02 Den **Orangen-Feigen-Salat** nach Belieben auf dem Teller verteilen.
03 Mit den **eingelegten Orangen** und dem **Pistazienflorentiner** ausgarnieren.

Dessert servieren.