

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 Das **Mairüben-Ceviche** mittig auf dem Teller anrichten.
- 02 Mit einem Löffel die **Bärlauch-emulsion** rund um das Ceviche verteilen.
- 03 Mit dem **Brotchip** und der **Haselnuss-Morchelcremolata** 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 **Rahmmousse** mit einem Löffel in den vorgewärmten Teller geben.
- 02 Die heisse **Suppe** in die vorgewärmten Suppenteller giessen.
- 03 Mit den **gerösteten Zwiebeln** und dem **Erbsenstaub** ausgarnieren.
- 04 Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

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

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Das **Kalbsblankett**, das **bunte Frühlingsgemüse inkl. Radiesli** und den **Safran-Kartoffelstock** direkt im Beutel in das heiße, aber nicht mehr kochende Wasser legen.
- 02 Topf vom Herd nehmen, 15–18 Minuten bedeckt ziehen lassen.
- 03 Den Kartoffelstock mittig in einer Linie auf den Teller geben. Das Kalbsblankett mit einem Löffel auf dem Kartoffelstock anrichten. Das farbige Gemüse nach Belieben auf dem Teller drapieren.
- 04 Mit dem **Chips** ausgarnieren.

VARIANTE VEGETARISCH

- 05 Alle Komponenten wie oben im Beutel in das heiße Wasser legen. Anstelle dem Kalbsblankett das **Räuchertofublackett** erwärmen.
- 06 Analog oben anrichten.

VARIANTE FLEISCH

- 01 Das **Rindsentrecôte** im Vakuumbbeutel, der **Sherry-Jus** direkt im Glas 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 Die **Biscuitschwämme** im Halbkreis auf den Teller legen.
- 02 Das **Mascarpone mousse** mit 2 Kaffeelöffeln in Quenelles drehen. Die Quenelles ebenfalls halbkreisförmig auf dem Teller anrichten.
- 03 Mit dem **Rhabarberkompott** und den **Vanillestreuseln** ausgarnieren

TIPP: Falls vorhanden mit essbaren Blüten ausgarnieren.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15