

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.
- Eine mittelgrosse **Pfanne mit Wasser** füllen und auf dem Herd **parat** stellen.
- Eine **Pfanne** bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** für 4 Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch **hübsch** eindecken. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

VORSPEISE



- 01 Die **marinierten Pilze** mit einem Löffel aus dem Beutel nehmen und in einer Linie auf dem Teller anrichten.
- 02 Das **Sellerie-Petersilienmousse** in Nocken dazu anrichten.
- 03 Mit dem **Damiana-Crumble** und den **Blüten** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, Herd auf kleiner Stufe anstellen.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Die **Karotten-Ingwer-Suppe** sollte nun warm sein, sonst Herd noch höher stellen. In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Die **Chips** direkt vor dem Servieren auf die Suppe geben und das **Bio-Brötli** dazu reichen.

Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter Pfanne mit Wasser anstellen.
- Ofen auf 180° einstellen.

Suppe servieren.

HAUPTGANG



- 01 Den **Kartoffelgratin** in der Backform für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen.
- 02 Die **Ribelmaispoulardenbrust mit Trauben** und den **Kohlrabi** direkt im Beutel und den **Feigenjus** direkt im Gläsli in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 04 Den **Gratin** auf die Teller geben, nach Belieben die **Poularde** anrichten und alles mit dem **Jus** beträufeln.
- 05 Die **Kohlrabis** dazu anrichten.

VARIANTE SUPERIEUR

Das **Rindshuftmedaillon** wie die **Ribelmaispoularde** im Wasserbad erwärmen, den **Jus** ebenso. Anrichten wie oben beschrieben, mit **Jus** beträufeln.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Die **Quinoa-Randenfrikadelle** wie den **Gratin** für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen.
- 02 Die **Beurre Blanc** wie den **Jus** direkt im Glas im Wasserbad erwärmen.
- 03 Die **Frikadelle** mit den **Beilagen** auf dem Teller anrichten, alles mit der **Beurre blanc** überträufeln und ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden mit frischen Küchenkräutern oder frischen Trauben ausgarnieren.

Hauptgang servieren.

DESSERT



- 01 Das **Erdbeerpapier** glatt auf den Teller legen.
- 02 Das **Cheesecake** auf das **Erdbeerpapier** anrichten.
- 03 Mit dem **Erdbeercoulis** und den **Pistazien** ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden mit frischer Minze ausgarnieren.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15