

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 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**.

VORSPEISE



- 01 Den Vakuumbbeutel an einer Ecke aufschneiden und den **schwarzen Hummus** direkt aus dem Spritzsack auf den Teller dressieren (z.B. Schlangenlinie).
- 02 Mit dem **Kürbis**, den **ingelegten Pfifferlingen** und dem **Spirulina-Moos** ausgarnieren.

Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, gut durchrühren und einmal aufkochen lassen.

Vorspeise servieren.

SUPPE



- 01 Die **Marronicremesuppe** in Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Das **Knobliöl** schütteln und kleine Tropfen auf die Suppe träufeln.
- 03 Die **Pastinakenchips** 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 **salzigen Tatsch** in der Backform für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen.
- 02 Die **Fasanen-Roulade** und den **Rahmwirsing** direkt im Beutel und die **Whiskyrahmsauce** direkt im Gläsli in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten bedeckt ziehen lassen.
- 04 Den **Tatsch** auf die Teller geben, die **Fasanen-Roulade** in Tranchen schneiden oder halbieren und anrichten.
- 05 Mit dem **Jus** beträufeln.
- 06 Mit den **Apfelchips** garnieren.

VARIANTE SUPERIEUR

- 01 Das **Rindsentrecote** mit der **Whiskyrahmsauce** wie oben beschrieben im Wasserbad erwärmen und anrichten.

VARIANTE VEGETARISCH

- 01 Das **Sojaragout** mit **Apfel** in **Rauchsauce** wie oben beschrieben im Wasserbad erwärmen und anrichten,

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

Hauptgang servieren.

DESSERT



- 01 Den **Pumpkin-Pie** auf den Teller legen.
- 02 Das **Birnenkompott** mit **Portwein** (nach Belieben auch erwärmt) neben dem **Pumpkin-Pie** anrichten.
- 03 Mit dem **Apfelpapier** und der **Schokoladenerde** ausgarnieren.

TIPP: Falls vorhanden mit frischem Zitronenverveine ausgarnieren.

Dessert servieren.

Hotline

031 320 00 15