

# Festtagsgmenü 2018

## Kochanleitung

Diese **Gourmetbox** enthält alle vorbereiteten Zutaten für Ihr Gourmetmenü. In *jeder Verpackung* befinden sich **2 Portionen**. Mit einem Aufwand von **nur 15 Minuten** kreieren Sie daraus Ihr Festessen! Servieren Sie den Hauptgang schön angerichtet auf **vorgewärmten Tellern**. Und dann einfach nur geniessen!

**Vorbereitung:** Ein Blech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und auf **180°C (Umluft 160°C)** vorheizen. Eine Pfanne mit Wasser befüllen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Zutaten nach Etikettenfarben sortieren. Brot für 3 Minuten im heissen Backofen aufbacken. Das Geschirr für die Suppe und den Hauptgang vorwärmen. Tisch decken.



### Vorspeise

Das Rote-Bete-Mousse auf die Mitte eines Tellers stellen. Mit einem Löffel das Haselnusstartar darum streuen. Mit den Kräutern ausgarnieren. Das Brot dazu servieren. Tipp: Falls vorhanden, mit etwas Nüssler-Salat garnieren.



### Suppe

Die Suppe in einer Pfanne erhitzen, mit dem Schwingbesen oder einem Mixer kurz aufschäumen. In Suppentassen oder -tellern anrichten. Die getrocknete Orangenscheibe auf den Tellerrand stecken oder in die Suppe legen.



### Hauptgang

Das **Rindsfilet**, den **Federkohl** und den **Süsskartoffelstock** direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr siedende Wasser geben. Für 12 Minuten erwärmen. Den Festtagsjus in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den Süsskartoffelstock-Beutel etwas durchkneten, eine Ecke abschneiden und direkt auf die vorgewärmten Teller dressieren. Das Rindsfilet und den Federkohl darauflegen.

Eine Ecke des Filets mit dem Jus begiessen. Kakaostücken auf die Sauce streuen.

Vegi: Das Winterpilzstroganoff direkt im Gefäss im heissen Wasser erwärmen.

Mit den Beilagen anrichten.



### Käse

Den Trüffelpecorino mit der Feigen-Baumnußmarmelade anrichten. Mit dem übrigen Brot servieren.



### Dessert

Das Beeren-Rahmcoulis nach Lust und Laune auf den Tellern anrichten. Nusstorte darauflegen. Tipp: mit Beeren und Minzblättchen ausgarnieren.



**Gourmetbox**  
Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Hotline **079 646 22 00**  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)

Alle Speisen gekühlt (max. 5°C) lagern und innerhalb von einem Tag nach der Auslieferung konsumieren.

## Zutaten

Dieses Menü haben wir frisch für Sie aus den folgenden Zutaten bester Qualität von Hand bei uns gekocht.

**Randenmousse:** Randen, Rahm, Ziegenfrischkäse, Ingwer, Gelatine, Salz, Rosmarin

**Haselnusstatar:** Haselnüsse, Haselnussöl, Ahornsirup, Zitronensaft, Zitronenschale, Salz, Pfeffer

**Marronisuppe:** Wasser, Orangensaft (aus Konzentrat), Marroni, Sonnenblumenöl, Grand-Marnier

**Getrocknete Orangenscheibe:** Orangen, Zucker

**Zopfknöpfli:** Weissmehl\*, Butter\*, Milch\*, Eier\*, Rahm\*, Gerstenmalz\*, Meersalz, Hefe (\*Bio)

**Bäggeli:** Weissmehl\*, Malzmehl\*, Haferflocken\*, Sesam\*, Meersalz, Hefe, Wasser (\*Bio)

**Rindsfilet:** Rindsfilet (CH), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer

**Festagsjus:** Kalbs-Knochen (CH), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Chalotten, Lauch, Tomatenkonzentrat, Wasser, Rotwein, Wachholderbeeren, Nelken, Lorbeer, Gewürze, Maisstärke, Orangen, Zitronen, Salz, Pfeffer

**Kakaonibs:** Kakao

**Süsskartoffelstock:** Kartoffeln, Süsskartoffeln, Milch, Rahm, Butter, Salz, Pfeffer

**Federkohl:** Federkohl, Salz, Pfeffer, Olivenöl

**Winterpilz-Stroganoff:** Pilze (Trompetenpfifferling, Shii-take, Pleurotus, Piopini, Shimeji, Kräuterseitling), Rahm, Zwiebeln, Weisswein, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Paprika, Maisstärke, Pfeffer

**Pecorino Mona-Lisa:** Schafmilch, Wintertrüffel, Salz, Lab

**Feigen-Nuss-Konfitüre:** Feigen, Gelierzucker (Zucker, Zitronensäure, Pektin), Baumnüsse, Zucker, Fleur du Sel

**Nusstorte:** Zucker, Mehl, Baumnüsse, Rahm, Vollei, Glukosesirup, Butter, Salz, Goldpulver (Trennmittel E555, Farbstoffe E171, E172)

**Beeren-Coulis:** Doppelrahm, Beeren-Püree (Erdbeeren, Zucker, Himbeeren, Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren), Zucker, Gewürze (Sternanis, Anis, Koriander, Zimt, Nelken, Ingwer)



**Susanne Schanz, Gourmet-Kreationen**

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Hotline **079 646 22 00**  
**info@gourmetbox.ch**