

# Aphrodisierendes Menü 2020

## Kochanleitung

Diese Box 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!

**Vorbereitung:** Ein Blech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und auf 180°C vorheizen. Eine mittelgrosse Pfanne mit Wasser füllen und zum kochen bringen. Eine weitere Pfanne bereitstellen. Zutaten nach Etikettenfarben sortieren. Brot für 3 Minuten im vorgeheizten Backofen aufbacken. Das Geschirr für die Suppe und den Hauptgang vorwärmen. Tisch decken.



### Vorspeise

Den Portulak kreisförmig auf dem Teller anrichten, in der Mitte etwas Platz für das Buchweizenblini lassen. Salat mit dem Randendressing beträuffeln. Das Randentartare mit zwei Löffeln formen und auf das Blini geben. Mit dem Selleriechip garnieren.



### Suppe

Die Suppe in einer Pfanne erhitzen, mit dem Schwingbesen oder einem Mixer kurz aufschäumen. In Tassen oder Suppentellern anrichten. Das Rahm-Schäumchen mit einem Löffel auf die Suppe geben und mit einer Prise Kakao-Pulver garnieren.



### Hauptgang

Das Ribelmais-Poulet, den Reis und das Petersilienwurzelpüree direkt im Beutel in das heisse Wasser geben. Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen. Passionsfruchtsauce in einem kleine Pfännchen aufkochen. Den Venere-Reis auf das Teller geben, beim Beutel vom Püree eine Ecke abschneiden und verschiedene Tupfer auf das Teller dressieren. Das Ribelmais-Poulet mittig darauflegen. Mit einem Löffel Sauce abrunden.

Fleisch-Variante: Anstelle des Poulets das Rindsfilet in das Wasserbad geben.  
Vegi-Variante: Die Holzschale mit den Sellerie-Sticks 15 Minuten im vorgeheizten Ofen heiss machen, anrichten wie das Pouletbrüstchen.

**Tipp:** Falls vorhanden, mit einem Zweigchen frischem Rosmarin ausgarnieren  
**Tipp:** Das Ribelmais-Poulet oder das Kalbsfilet nach dem erwärmen in einer sehr heissen Bratpfanne mit wenig Öl kurz anbraten.



### Käse

Den Pfefferkäse auf einem Holzbrettchen oder einem Teller anrichten. Mit dem Bio-Holzofenbrot und dem Feigen-Panforte servieren.



### Dessert

Das Honigmousse mit einem warmen Suppenlöffel schön abstechen und pro Person zwei Kugeln auf einen Teller geben. Mit dem Rotweinpflaumen und dem Madelcrumble garnieren.

**Tipp:** Falls vorhanden, mit einem Minzblättchen ausgarnieren.

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. In unserer Gourmetküche verarbeiten wir noch viele weitere tolle Produkte! Das angegebene Menü kann daher, abgesehen von den aufgelisteten Zutaten, Spuren von Milch, Ei, Soja, Fisch, Erdnuss, Haselnuss, Sesam, Krebstieren und Gluten enthalten. Zögern Sie bei Fragen nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

**Randen-Tartare:** Randen, Birne, Schalotten, Apfelsaft, Hanföl, Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer

- Das Randen-Tartare ist laktose- und glutenfrei.

**Buchweizenblini:** Milch, Buchweizenmehl, Weissmehl (Weizen), Eiweiss, Butter, Hefe, Zucker, Salz

- Das Blini enthält Laktose und Gluten

**Selleriechips:** Sellerie, Salz, Zucker, Olivenöl

**Portulakaläutchen & Randendressing:** Portulak, Olivenöl, Randensaft (Bio-Randen, Säuerungsmittel Milchsäure), Pommery-Senf (Wasser, Senfkörner, Salz, Gewürze, kann Sulfite enthalten), Zitronensaft, Zitronenzeste, Senf Mild (Tafelessig, Wasser, Senfkörner, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze), Himbeerkonfitüre (Himbeeren, Zucker, Petin, Zitronensäure)

- Die Vorspeisegarnituren sind laktose- und glutenfrei.

**Rüebli-Orangensuppe:** Karotten, Bouillon (Wasser, Meersalz, Zucker, Hefe-Extrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch)), Karottensaft (Karotten, Zitronensaft aus Konzentrat, Birnensaft aus Konzentrat), Orangensaft, Rahm, Lauch, Zwiebeln, Olivenöl, Ingwer, Knoblauch, Orangenschale.

- Die Suppe ist glutenfrei und enthält Laktose

**Rahmhäubchen:** Rahm, Kakao, Rahmhalter (Dextrose, modifizierte Kartoffelstärke, Trennmittel)

- Die Suppen-Garnitur ist glutenfrei und enthält Laktose

**Ribelmaispoulet-Sûpreme:** Ribelmais-Poulet (Schweiz), Passionsfrucht, Honig, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Knoblauch, Pommery-Senf (Wasser, Senfkörner, Salz, Gewürze, kann Sulfite enthalten), Kardamom, Senfkörnersalz, Pfeffer

- Das Ribelmaispoulet-Sûpreme ist laktose- und glutenfrei.

**Kalbsfilet-Medaillon:** Kalbsfilet (Schweiz), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer

- Das Ribelmaispoulet-Sûpreme ist laktose- und glutenfrei.

**Passionsfruchtsauce:** Bouillon (Wasser, Meersalz, Zucker, Hefe-Extrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch)), Weisswein, Rahm, Orangensaft, Passionsfrucht, Schalotten, Milch, Butter, Maisstärke, Zitronengras, Salz, Orangenschale, Cayenne, Pfeffer,

- Die Sauce ist glutenfrei und enthält Laktose

**Venere-Reis:** Venere-Reis, Wasser, Salz, Pfeffer

- Der Reis ist gluten- und laktosefrei

**Petersilienwurzelpüree:** Petersilienwurzel, Bouillon, Rahm, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer

- Das Petersilienwurzelpüree ist glutenfrei und enthält Laktose

**Selleriesticks:** Sellerie, Sesam, Paniermehl (Weissmehl (Weizen), Wasser, Hefe, Zucker, Salz), Weissmehl (Weizen), Eigelb pasteurisiert (Eigelb, Zitronensäure), Rosmarin, Salz, Pfeffer

- Die Selleriesticks enthalten Gluten und sind laktosefrei

**Zitronenbutter:** Butter, Maisstärke, Zitronensaft, Zitronenschale, Zitronengras, Limettenschale

- Die Zitronenbutter enthält wenig Laktose und ist glutenfrei

**Pfefferkäse:** Pasteurisierte Milch, Pfeffer, Milchsäurebakterien, Salz, Lab

- Der Käse enthält weniger als 0.5g Laktose/Portion und ist glutenfrei.

**Feigen-Panforte:** Feigen getrocknet, Mandeln, Pistazien, Honig, Olivenöl, Zimt, Lebkuchengewürz

- Das Feigenpanforte ist laktose- und glutenfrei.

**Honig-Quarkmousse:** Rahmquark, Rahm, Eigelb pasteurisiert (Eigelb, Zitronensäure), Honig, Gelatine, Vanillezucker (Zucker, Vanilleschoten), Orangenschale

- Das Honig-Quarkmousse enthält Laktose und ist glutenfrei.

**Rotweinpflaume:** Rotwein, Pflaumen getrocknet, Zucker, Gewürze

- Die Rotweinpflaume ist laktose- und glutenfrei.

**Mandelcrumble:** Mandeln, Zucker, Eiweiss pasteurisiert (Eiweiss, Zitronensäure), Amaretto, Vanillezucker (Zucker, Vanilleschoten), Salz

- Das Mandelcrumble ist laktose- und glutenfrei.

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

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

- Die Backwaren enthalten Gluten, das Zopfknöpfl zusätzlich Laktose.



Susanne Schanz, Geschäftsführung



**Gourmetbox**

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Hotline 079 646 22 00

info@gourmetbox.ch