

# Festtags-Menü 2020

## Kochanleitung

Diese Box enthält alle vorbereiteten Zutaten für Ihr Gourmetmenü.  
Mit einem Aufwand von nur 15 Minuten kreieren Sie daraus Ihr Festessen!

**Vorbereitung:** Ein Blech in die Mitte des **Backofens** schieben und auf **180°C vorheizen**. Eine mittelgrosse **Pfanne mit Wasser** füllen und **zum Kochen bringen**. Eine Bratpfanne und eine Pfanne bereitstellen. Zutaten nach Etikettenfarben sortieren. Brot für **3 Minuten** im vorgeheizten Backofen aufbacken. Das Geschirr für die Suppe und den Hauptgang vorwärmen. Tisch hübsch eindecken.



### Vorspeise

Die **Linsen** mit einem Löffel aus dem Beutel nehmen und anrichten. Die **marinierten Aprikosen** darüber streuen und ein paar Tupfer vom **Petersilien-Pesto** dazu geben. Die **Karottenstreifen** aufrollen und als Garnitur auf den Teller geben.

Tipp: Falls etwas Pesto übrig bleibt, macht es sich auch als Apéro-Aufstrich sehr gut!



### Suppe

Die **Chardonnay-Suppe** in einer Pfanne zum Kochen bringen. In Tassen oder Suppentellern anrichten. Mit den **Blüten** garnieren. Mit dem **Holzofenbrötli** und der **Aioli** servieren.



### Hauptgang

Das **Rindsentrecote** und das **Kürbispuree** direkt im Beutel in das heisse Wasser geben. Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen. Den **Kartoffelgratin** in der Holzschale ohne Plastikfolie für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Den Gratin auf die Teller geben, das Püree dazu anrichten. Entrecôte an den Rand der Tellermitte setzen. Den **Trüffelbutter** auf das Fleisch geben. Mit dem **Federkohlchip** ausgarnieren.

Vegi-Variante: Das **getrüffelte Soja-Ragout** wie das Entrecote erwärmen. Beutel aufschneiden und mit einem Löffel zu den Beilagen anrichten und ausgarnieren.

Tipp: Das Fleisch nach dem Erwärmen für einen noch schöneren Glanz pro Seite 10 Sekunden in einer sehr heissen Bratpfanne braten.



### Käse

Den **Schlossberger Hartkäse** portionieren und anrichten oder auf einem Brettchen mit dem **Apfelsenf** und dem **Bio-Brötli** servieren.



### Dessert

Vom **Mango-Coulis** einen Löffel auf das Teller geben und verstreichen. Die **Schokoladentarte** darauf setzen. Das **Mango-Leder** vom Papier lösen und auf die Tarte geben. Mit dem **vergoldeten Haselnüssen** ausgarnieren.

Tipp: Falls vorhanden, mit frischer Minze ausgarnieren.

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

## Zutaten

Dieses Menü haben wir für Sie aus den folgenden Zutaten bester Qualität von Hand vorbereitet. In unserer Gourmetküche verarbeiten wir noch vielen weitere, feine Produkte! Das angegebene Menü kann deshalb, 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.

**Beluga-Linsensalat:** Beluga Linsen, Aceto Balsamico di Modena IGP (Weinessig, Traubenmost konzentriert und gekocht, Farbstoff E150d, Antioxidans E220 Sulfite), Honig, Knoblauch, Zimt, Lavendelblüten, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Orangensaft, Salz, Pfeffer, Orangenschale.  
- Der Belugalinsensalat ist laktose- und glutenfrei.

**Marinierte Aprikosen:** Aprikosen geschwefelt, Aprikosenschnaps (enthält Alkohol), Zucker, Zimt.  
- Die marinierten Aprikosen sind laktose- und glutenfrei.

**Petersilien-Pesto:** Petersilie, Pinienkerne, Olivenöl, Chili, Salz, Pfeffer.  
- Das Petersilienpesto ist laktose- und glutenfrei.

**Eingelegte Karotten:** Karotten, Apfelessig (Apfelessig, Honig, Süssmolke, Kräuter, Aromaextrakte, Säuerungsmittel, Gewürze), Zucker, Knoblauch, Salz, Lorbeer, Pfeffer.  
- Die eingelegten Karotten sind laktose- und glutenfrei.

**Chardonnay-Suppe:** Vollrahm, Vollmilch, Chardonnay, Weisswein, Weissmehl, Butter, Zwiebeln, Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräutern (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Salz, Pfeffer, Gewürze.  
- Die Chardonnay-Suppe enthält Gluten und Laktose.

**Zitronen-Aioli & Blumengarnitur:** Soja-Milch, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Zitronensaft, Senf, Apfelessig (Honig, Süssmolke, Kräuter, Aromaextrakte, Säuerungsmittel (Milchsäure), Würze), Knoblauch, Salz, Pfeffer, Ringelblumen, Kornblumen.  
- Die Zitronen-Aioli ist laktose- und glutenfrei.

**Trüffelbutter:** Butter, Meersalz, Salz, Trüffelöl (Natives Olivenöl Extra, Sommertrüffel, Trüffelaroma), Sommertrüffel (Trüffel (IT), Wasser, Salz)  
- Die Trüffelbutter enthält Laktose und ist glutenfrei.

**Französischer Kartoffelgratin:** Kartoffel, Vollmilch, Greyzer Doppelrahm, Salz, Pfeffer schwarz, Pfeffer weiss, Muskat, Maisstärke, Reibkäse.  
- Der Kartoffelgratin enthält Laktose und ist glutenfrei.

**Hokkaido-Kürbispüree mit Ingwer:** Hokkaido-Kürbis, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Sauerrahm, Ingwer.  
- Das Kürbispüree enthält Laktose und ist glutenfrei.

**Rinds-Entrecôte:** Weiderind (CH), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.  
- Das Rindsentrecôte ist gluten- und laktosefrei.

**Soja-Ragout mit Trüffeljus:** Sojageschnetzeltes getrocknet (Sojabohnen, Sojamehl glutenfrei), Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräutern (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Rüebli, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Zucker, Rotwein, Lorbeer, Wachholder, Fenchelsamen, Sternanis, Maizena, Knoblauch, Olivenöl, grobkörniger Senf, Oregano getrocknet, Salz, Pfeffer.  
- Das Sojaragout ist gluten- und laktosefrei.

**Schlossberger Hartkäse:** Rohmilch (CH), Salz, Labkulturen, 45% FIT  
- Der Käse enthält natürlicherweise nur wenig Laktose und keine Gluten.

**Apfelsenf:** Äpfel, Apfelsaft, Apfelessig (Honig, Süssmolke, Kräuter, Aromaextrakte, Säuerungsmittel (Milchsäure), Würze), Senfsaat (gelb und schwarz), Weisswein, Honig, Zwiebeln, Zucker, Salz, Pfeffer, Garam Marsala (Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Zimt, Pfeffer, Nelken, Muskat), Kurkuma.  
- Der Apfelsenf ist gluten- und laktosefrei.

**Grand Cru Schokoladentörtchen:** Kuchenbödeli (Weizenmehl, Butter, Zucker, Kakaobutter, Isomalt, Glukose, Sojalecithin, Molkepulver, Kochsalz, Gerstenmalzextrakt), Schokolade (Kakaokerne (Venezuela), Zucker, Kakaobutter), Couverture (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Butter, Sojalecithin), Creme Fraiche, Rahm, Zucker, Butter.  
- Das Schokoladentörtchen enthält Laktose und Gluten.

**Mango-Coulis:** Mango, Zucker, Zitronensaft, Salz, Koriander, Kardamom.  
- Das Mango-Coulis ist gluten- und laktosefrei.

**Mango-Leder:** Mango, Puderzucker, Eiweiss Pasteurisiert (Eiweiss (CH), Zitronensäure, Xanthan).  
- Das Mango-Leder ist gluten- und laktosefrei.

**Vergoldete Haselnüsse.** Haselnüsse Piemont IGP (kann Spuren von Mandeln und Pistazien enthalten), Goldstaub (Kaliumaluminiumsilikat E555, Titandioxid E171, Eisenoxide E172).  
- Die vergoldeten Haselnüsse sind laktose- und glutenfrei.

**Brötchen:** Weissmehl\*, Butter\*, Milch\*, Eier\*, Rahm\*, Gerstenmalz\*, Meersalz, Hefe (\*Bio).  
**Zopfknöpfli:** Weissmehl\*, Malzmehl\*, Haferflocken\*, Sesam\*, Meersalz, Hefe, Wasser (\*Bio).  
- Die Backwaren enthalten Gluten, das Zopfknöpfli zusätzlich Laktose.



Susanne Schanz, Geschäftsleitung



Hotline 079 646 22 00  
info@gourmetbox.ch