

# Frühsommermenü 2019

## 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 füllen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Eine weitere Pfanne bereitstellen. Zutaten nach Etikettenfarben sortieren. Brot für 3 Minuten im Backofen aufbacken. Das Geschirr für die Suppe und den Hauptgang vorwärmen. Tisch decken.



### Vorspeise

Die Karotten Tarte Tatin aus dem Beutel nehmen und im Ofen für 3 Minuten aufbacken. Mit zwei Löffeln aus dem Zitronen-Thymian-Frischkäse eine Quenelle formen. Mit dem Frühlingssalat hübsch anrichten und dem Brötli servieren.



### Suppe

Die Suppe in einer Pfanne erhitzen, mit dem Schwingbesen oder einem Mixer kurz aufschäumen. In Suppentassen oder -tellern anrichten. Die Parmesan-Späne am Tisch über die Suppe streuen.



### Hauptgang

Die Kalbsbrustschnitte (oder das Rindsfilet) und das Pfälzerpüree direkt in den Beuteln in das heisse, nicht mehr kochende (Ideal: 70°C) Wasser geben, 12 Minuten ziehen lassen. Die neuen Kartoffeln direkt in der Holzschale für 15 Minuten im Ofen aufheizen. Vom Pfälzerpüree-Beutel eine Ecke abschneiden und direkt auf die Teller dressieren. Kartoffeln und Fleisch darüber anrichten.  
Vegi: Das gefüllte Wirsingblatt in der Holzschale ohne Plastikfolie für 15 Minuten im Ofen erwärmen.



### Käse

Den Blütenzauber-Käse mit dem Rhabarberchutney anrichten.  
Mit dem übrigen Brot servieren.



### Dessert

Das Erdbeercoulis in die Mitte des Tellers geben.  
Das Töpfchen mit dem Waldmeister-Pannacotta darauf geben.  
Tipp: falls vorhanden, mit frischen Beeren und Minzblättchen aus garnieren.



**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.

**Karotten-Tartetatin:** Karotten, Blätterteig (Weizenmehl, Pflanzenfett (Palm, Raps), Wasser, Stärke, Zitronensaft, Kochsalz, Weizengluten, Hefeextrakt), Pommery-Senf (Senf, Wasser, Essig, Gewürze), Orangensaft, Salz, Zucker, Zitronenschale, Knoblauch, Rosmarin, Honig, Butter.

**Bunter Wintersalat:** Kopfsalat

**Salatdressing:** Sonnenblumenöl, Kräuternessig, Wasser, Zwiebeln, Freilandei, Senf (Tafelessig 41%, Wasser, Senfsamen, jodiertes Kochsalz, Zucker, Gewürze), Kräutersalz (Salz, Gewürze), Bouillonpulver (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Knoblauch).

**Ruocolacremesuppe:** Wasser, Rahm, Rucola, Schalotten, Weismehl (Weizen), Butter, Knoblauch, Bouillonpulver (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Knoblauch).

**Parmesan-Späne:** Parmesan (Milch, Salz, Lab)

**Kalbsbrustschnitten:** Kalbsbrust, Kochspeck (Speck, Nitritpökelsalz, Zucker, Rauch), Salbei, Kalbsjus (Wasser, Kalbsknochen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Rotwein, Weisswein, Tomatenpüree (Tomaten, Salz), Salz, Pfeffer, Gewürze), Salz, Pfeffer, Rapsöl, Sonnenblumenöl

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

**Kräuterjus:** Wasser, Kalbsknochen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Rotwein, Weisswein, Tomatenpüree (Tomaten, Salz), Salz, Pfeffer, Gewürze.

**Gefüllter Wirsing:** Haferflocken, Zwiebeln, Rüebl, Pfälzer, Sellerie, Lauch, Wirsing, Tomatenpüree (Tomaten, Salz), Weisswein, Knoblauch, Salz, Senf (Wasser, Senfs, Essig, Salz, Gewürze) Bouillonpulver (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Knoblauch), Olivenöl, Cayennepfeffer.

**Blütenzauber:** Ziegenfrischkäse, getrocknete Blüten, Peperoni, Salz, Lab

**Rhabarberchutney:** Rhabarber, Gelierzucker (Zucker, Apfelpektin), Zucker, Aceto Balsamico Bianco

**Waldmeister-Pannacotta:** Milch, Rahm, Waldmeistersirup (Wasser, Zucker, Waldmeisterauszug, Zitronensäure) Agar-Agar.

**Erdbeercoulis:** Erdbeeren, Invertzuckersirup



**Susanne Schanz, Geschäftsleitung**

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



**Gourmetbox**  
Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

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