

# Herbst-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 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 hübsch eindecken.



### Vorspeise

Das **Randen-Carpaccio** wie auf dem Foto auf den Tellern anrichten. Die **pochierten Quitten** in die Mitte geben. Mit dem **Frischkäse** in Klecksern und den **Baumnüssen** ausgarnieren.



### Suppe

Die **Kürbissuppe** gut schütteln und in einer Pfanne zum kochen bringen. Dann in Tassen oder Suppentellern anrichten. Mit den **Pumpenickel-Crackern** servieren.



### Hauptgang

Das **Kalbsragout** und das **Rotkohlpüree** direkt im Beutel in das heisse Wasser geben. Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen. Die **Spätzli** in der Holzschale und die **Marroni** ohne Verpackung für 15 Minuten in den vorgewärmten Ofen geben. Die Spätzli auf den Tellern verteilen, das Püree dazu anrichten. Das Fleisch mittig zuoberst auf den Teller setzen. Mit dem Jus aus dem Beutel beträuffeln. Mit den **Röstzwiebeln** und den Marroni ausgarnieren.

Variante Wildschwein-Entrecôte: Anstelle des Kalbsragouts das **Wildschwein-Entrecôte** ca. 12 min in das Wasserbad geben. Anrichten wie das Kalbsragout. **Portwein-Jus** erwärmen und dazu servieren.

Vegi-Variante: Das **Pilzragout mit Soja** wie das Kalbsragout erwärmen und anrichten. Mit den **Preiselbeeren** garnieren.



### Käse

Vom **Greyerzerkäse-Pannacotta** mit zwei Löffeln eine Portion abstechen und mit dem **Apfelchutney** und dem **Bio-Brötli** servieren.



### Dessert

Das **Kastanien-Tartelette** mittig auf den Teller geben. Die **Meringue-Drops** kreisförmig darauf verteilen. Mit dem **Sauerkirschen-Kompott** 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.

**Randen-Carpaccio:** Randen rot, Randen weiss, Zitronensaft, Aceto Balsamico Bianco (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff (E150d), Antioxidans (E224)), Honig, Haselnussöl, Salz, Pfeffer.

- Das Randen-Carpaccio ist laktose- und glutenfrei.

**Pochierte Quitten:** Quitten, Wasser, Weisswein, Zucker, Gewürznelken, Sternanis, Zimt, Rosa Pfeffer.

- Die pochierten Quitten sind laktose- und glutenfrei.

**Caramelisierte Baumnüsse:** Baumnüsse, Zucker, Wasser, Cayennepfeffer.

- Die caramelisierten Baumnüsse sind laktose- und glutenfrei.

**Frischkäse:** Ziegen-Frischkäse (Pasteurisierte Ziegen-Milch, pasteurisierter Ziegenrahm, Salz, natürliches Aroma)

- Der Frischkäse ist glutenfrei und enthält Laktose.

**Kürbissuppe:** Hokkaido-Kürbis, Wasser, Vollrahm (CH), Butter, Salz, Olivenöl, Rosmarin, Pfeffer.

- Die Suppe enthält Laktose und ist glutenfrei.

**Pumpernickel-Cracker:** Pumpernickel (Roggenvollkornschrot, Wasser, Malzextrakt (Gerste), Rübensirup, Salz, Hefe), Wasser, Salz.

- Die Pumpernickelcracker enthalten Gluten und sind laktosefrei.

**Ragout vom Schweizer Kalb:** Kalbsfleisch (Weiderind, Schweiz), Weisswein, Wasser, Rahm, Sonnenblumen- und Rapsöl, Herbsttrompeten, Mehl, Thymian, Salz, Lorbeer, Pfeffer.

- Das Kalbragout enthält Laktose und Gluten.

**Spätzli:** Weizenmehl und -dunst, Wasser, Vollei (Ei (CH), Zitronensäure), Butter, Sonnenblumen- und Rapsöl, Salz, Pfeffer.

- Die Spätzli enthalten Gluten und Laktose.

**Rotkohlpüree:** Rotkohl, Rotwein, Bouillon (Wasser, Meersalz, Zucker, Hefe-Extrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch)), Zwiebeln, Rotweinessig, Knoblauch, Zucker, Honig, Maisstärke, Salz, Sternanis, Nelken, Ingwer, Cayennepfeffer, Gewürze.

- Das Rotkohlpüree ist laktose- und glutenfrei.

**Geröstete Zwiebeln:** Zwiebeln, Mehl, Sonnenblumen- und Rapsöl, Salz, Paprikapulver, Pfeffer.

- Die gerösteten Zwiebeln enthalten Gluten und sind Laktosefrei.

**Marroni:** Kastanien, Zucker, Wasser, Amaretto.

- Die Marroni sind laktose- und glutenfrei.

**Wildschweinentrecôte:** Wildschwein (Österreich/Slowenien), Sonnenblumen- und Rapsöl, Salz, Pfeffer.

- Das Wildschweinentrecôte ist laktose- und glutenfrei.

**Portweinjus:** Kalbsfond (Wasser, Kalbsknochen (Schweiz), Kalbsfüsse (Schweiz), Weisswein, Bier (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen), Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Lorbeerblätter, Pfeffer, Chilischoten), Portwein, Whisky, Rosmarin, Maisstärke, Salz, Pfeffer.

- Der Portweinjus ist gluten- und laktosefrei.

**Pilzragout mit Soja:**

- Gemischte Pilze (Zucht, CH), Vegetarischer Jus (Wasser, Rotwein, Sellerie, Karotten, Zuchetti, Lauch, Zwiebeln, Tomatenpüree, Knoblauch, Kartoffeln, Champignons, Whisky, Salz, Thymian, Oregano, Lorbeer, Pfeffer, Cayennepfeffer, geräucherter Paprika), Sojageschnezeltes (Soja), Pflanzencreme (Wasser, gehärtetes Pflanzenfett, Zucker, Maltodextrin, Glucosesirup, Stabilisatoren: Stärke (Mais), Zitronensäure, Salz, Zucker), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Gewürze. Das Pilzragout ist gluten- und laktosefrei.

**Preiselbeeren:** Preiselbeeren, Zucker, Zitronensaft, Pektin.

- Die Preiselbeeren sind gluten- und laktosefrei.

**Panna-Cotta vom Greyerzer Käse:** Gruyère Reserve AOP (Rohmilch (CH), Salz, Lab), Milch, Rahm, Speise-Gelatine.

- Das Panna-Cotta ist glutenfrei und enthält Laktose.

**Apfel-Chutney:** Äpfel, Feigen getrocknet, Honig, Süsser Senf (Wasser, brauner Zucker (Zucker, Glucosesirup, Zuckerrübenmelasse), Senfsaaten, Branntweinessig, Gewürze), Zitronensaft, Aceto Balsamico Bianco (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff (E150d)), Senfsaat, Knoblauch, Rosa Pfeffer, Chilli, Rosmarin, Tabasco (Chilischoten, Essig, Salz).

- Das Apfel-Chutney ist laktose- und glutenfrei.

**Kastanien-Tartelette:** Vermicelles (Edelkastanien, Zucker, Wasser, Konservierungsstoff, Kaliumsorbat (E202), Zitronensäure), Kuchenbödeli (Weizenmehl, Butter, Zucker, Kakaobutter, Isomalt, Glukose, Sojalecithin, Molkepulver, Kochsalz, Gerstenmalzextrakt), Eier (Ch), Kokosmilch, Weisse Couvertüre (Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker, Milch, Magermilcpulver), Zucker, Amaretto, Vanille, Zimt, Zitronenschale.

- Das Kastanien-Tartelette enthält Laktose und Gluten.

**Meringue-Drops:** Eiweiss, Zucker, Guarkernmehl.

- Die Meringue-Drops sind laktose- und glutenfrei.

**Maraschino-Sauerkirschen:** Sauerkirschen, Wasser, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff (E150d), Antioxidans (E220)), Maraschino, Kirschsirup.

- Die Sauerkirschen enthalten weder Gluten noch Laktose.

**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, Geschäftsführung



**Gourmetbox**

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Hotline 079 646 22 00

info@gourmetbox.ch