

Spätsommer-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

Die Holzschale mit den **Maistalern** von der Folie befreien. Die **Artischockenbödeli** auf die Taler setzen und mit der **Füllung** belegen. In der Holzschale für 8 Minuten in den Ofen schieben. Auf den Teller stürzen und etwas auskühlen lassen, dann lauwarm servieren.



Suppe

Die **Suppenflasche** gut Schütteln und in Tassen oder Suppentellern anrichten. Mit den Meerrettich-Crackern servieren.

Tipp: Diese Suppe eignet sich sowohl zum warm wie auch zum kalt geniessen! Falls Sie die Suppe kalt servieren, empfehlen wir, sie mit wenig Wasser und Weisswein zu verdünnen.



Hauptgang

Das **Kalbsbäckchen** und die **Kartoffelknödel** direkt im Beutel in das heisse Wasser geben. Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen. Das **Sommergemüse** in der Holzschale für 12 Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffelknödel auf den Tellern verteilen, das Gemüse dazu anrichten. Das Fleisch mittig zuoberst auf den Teller setzen. Mit dem Jus aus dem Beutel beträuffeln.

Variante Lamm-Hüftli: Anstelle des Kalbsbäckchens das **Lammhüftli** ca. 12 min in das Wasserbad geben. Anrichten wie das Kalbsbäckchen. **Rosmarinjus** dazu servieren.

Vegi-Variante: Die **Wirsing-Roulade** zusammen mit dem Gemüse im Ofen erwärmen. Anrichten wie das Kalbsbäckchen und servieren.



Käse

Den **Käse** auspacken, mit dem **Brötchen** und dem **Süsskartoffel-Chutney** servieren.



Dessert

Die **Mascaronemousse** mithilfe eines Löffels abstechen und auf den Teller geben. Das Kakao-Crumble darum herum verteilen. Mit dem **Kaffee-Coulis** 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 unterhalb folgenden Zutaten bester Qualität von Hand bei vorbereitet. In unserer Gourmetküche verarbeiten wir noch viele 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!

Gefüllte Artischockenböden: Artischocken, Zuchetti, Auberginen, Weisswein, Zwiebeln, Olivenöl, Tomatenpüree, Majoran, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chilliflocken.

- Die gefüllten Artischockenböden sind laktose- und glutenfrei.

Maistaler: Milch, Bouillon (Wasser, Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Knoblauch), Maisgriess, Salz, Thymian, Pfeffer, Lorbeer.

- Die Maistaler sind glutenfrei und enthalten Laktose.

Lauchsüppchen: Bouillon (Wasser, Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Knoblauch), Kartoffeln, Rahm, Lauch, Zwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

- Die Suppe enthält Laktose und ist glutenfrei.

Meerrettichcracker: Mehl, Meerrettich, Butter, Rahm, Wasser, Salz.

- Die Meerrettichcracker enthalten Gluten und Laktose.

Kalbsbäckchen: Kalbsfleisch (Weiderind, Schweiz), Kalbsfond (Wasser, Kalbsknochen (Schweiz), Kalbsfüsse (Schweiz), Weisswein, Bier (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen), Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Lorbeerblätter, Pfeffer, Chilischoten), Rüebl, Sellerie, Lauch, Pfälzer, Butter, Salz, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer.

- Das Kalbsbäckchen enthält Laktose, ist aber glutenfrei.

Kartoffelknödel: Kartoffeln, Vollei (Ei (Schweiz), Zitronensäure), Weissmehl, Butter, Maisstärke, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

- Die Kartoffelknödel enthalten Gluten und Laktose.

Geröstetes Sommergemüse: Champignons, Zuchetti gelb, Peperoni, Zwiebeln, Cherrytomaten, Olivenöl, Zitronen, Salz, Thymian, Rosmarin, Chili, Paprika, Lorbeer.

- Das Sommergemüse ist laktose- und glutenfrei.

Lamm-Hüftli: Lamm (Schweiz), Sonnenblumen- und Rapsöl, Salz, Pfeffer.

- Das Lammhüftli ist laktose- und glutenfrei.

Rosmarinjus: Kalbsfond (Wasser, Kalbsknochen (Schweiz), Kalbsfüsse (Schweiz), Weisswein, Bier (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen), Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Lorbeerblätter, Pfeffer, Chilischoten), Whisky, Rosmarin, Maizena.

- Der Rosmarinjus ist gluten- und laktosefrei.

Linsen-Wirsingroulade mit Feta:

- Rote Linsen, Wirsing, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Blattspinat, Feta, Paniermehl, Zitronen-Zeste, Cayenne-Pfeffer, Paprika, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

- Tomatenchutney: Tomaten, Zwiebeln, Tomatenpüree, Rotweinessig, Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenzeste, Kardamom, Ingwer, Zucker, Chili

- Linsen-Wirsingroulade ist glutenfrei, enthält Laktose.

Lenker Berg Bleu: Kuhmilch (Schweiz), Salz, Milchsäurebakterien, Schimmelpkulturen, Lab.

- Der Käse ist glutenfrei und enthält natürlicherweise nur wenig Laktose.

Süsskartoffel-Chutney: Süsskartoffeln, Zwiebeln, Apfel, Wasser, Honig, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubensaft gekocht, Farbstoff Zuckercouleur, Antioxidans E220.

- Das Süsskartoffel-Chutney ist laktose- und glutenfrei.

Mascarpone-Mousse: Mascarpone, Rahm, Zucker, Amaretto (enthält Alkohol), Gelatine.

- Die Mascarpone-Mousse enthält wenig Alkohol, Laktose und ist glutenfrei.

Kaffee-Coulis: Rahm, Kaffee, Schokolade.

- Das Kaffee-Coulis enthält Laktose und ist glutenfrei.

Bisquit-Kakao-Crumble: Mehl, Butter, Zucker, Kakao.

- Der Crumble enthält Laktose und Gluten.

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

Zopfknöpfli: Weissmehl*, Malzmehl*, Haferflocken*, Sesam*, Meersalz, Hefe, Wasser (*Bio).



Susanne Schanz, Geschäftsleitung



Gourmetbox

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Hotline **079 646 22 00**

info@gourmetbox.ch