

Aphrodisierendes Menü 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 Kartoffelterrinen mit Trüffel auf einen Vorspeiseteller geben, den Salat darum anrichten. Die Salatsauce darüber träufeln, das Brot dazu servieren.
Tipp: Die Kartoffelterrinen mit einem Glacelöffel portionieren oder mit zwei Löffeln schöne Nocken abstechen.



Suppe

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



Hauptgang

Das Flank-Steak (oder das Rindsfilet) und den Pak-Choi direkt in den Beuteln in das heisse, nicht mehr kochende (Ideal: 70°C) Wasser geben, 12 Minuten ziehen lassen. Für den Risotto 3dl Wasser aufkochen, den Risotto ohne Beutel dazugeben und 6 Minuten oder bis zur gewünschten Bissfestigkeit sanft garköcheln lassen. Risotto in die Mitte des Tellers geben, Flank-Steak darüber geben und mit dem Rotweibutter und dem Pak-Choi garnieren. Das Fleisch mit dem Fleur du Sel garnieren.
Vegi: Das Sellerieschnitzel in der Holzschale ohne Plastikfolie für 10 Minuten im Ofen



Käse

Den Lenker Bleu mit einer Portwein-Feige und deren Saft anrichten. Mit dem übrigen Brot und dem Pumpernickel servieren.



Dessert

Das Schokoladen-Tonkabohnenmousse nach Lust und Laune auf den Tellern anrichten. Mandel-Touille dazu legen.
Tipp: mit Beeren und Minzblättchen ausgarnieren.



Gourmetbox
Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Hotline **079 646 22 00**
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.

Kartoffel-Trüffel-Terrine: Kartoffeln, Creme Fraiche, Butter, Sommertrüffel, Trüffelöl (Olivenöl, Sommertrüffel, Aroma), Milch, Weisswein, Thymian, Wasabi-Paste (Meerrettichpulver, Feuchthaltemittel, Maiskeimöl, Wasser, Salz, Wasabi Japonica, Maisstärke, Senföl, Säuerungsmittel, Kurkuma, Verdickungsmittel), Gelatine, Muskatnuss, Salz, Paprika, Pfeffer.

Bunter Wintersalat: Chiccorino Rosso, Feldsalat, Alfa-Alfa-Sprossen

Salatdressing: Sonnenblumenöl, Kräuternessig, Wasser, Zwiebeln, Freilandeier, 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

Champagnersuppe: Wasser, Champagner, Weisswein, Vollrahm, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Butter, Weissmehl, Bouillonpulver (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Thymian, Rosmarin, Lorbeer.

Laugenbrezel-Croutons: Laugenbrezel* (Weissmehl*, Hefe*, Salz*, Natronlauge), Butter, Salz

Flank-Steak: Rindsflanke (CH), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer

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

Sellerie-Schnitzel: Sellerieknolle, Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Kochsalz), Vollei (Eier, Zitronensäure), Salz, Pfeffer, Weissmehl.

Rotweibutter: Butter, Rotwein, Portwein, Schalotten, Petersilie, Cassis-Likör (Alkohol, Zucker, Cassis-Auszug), Tabasco (Essig, Chili, Salz), Paprika, Salz, Pfeffer

Safranrisotto: Risottoreis, Wasser, Weisswein, Geriebener Käse (Milch, Salz, Lab), Creme Fraiche, Butter, Salz, Pfeffer, Butter

Pak-Choi: Pak-Choi, Zitronengras, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Natron

Lenker Bleu: Kuhmilch, Salz, Lab, Schimmelkulturen

Pumpnickel: Roggenvollkornschröt, Wasser, Malz (Gerste), Rübensirup, Salz, Hefe

Portwein-Feige: Feige, Rotwein, Portwein, Zucker, Sternanis

Weisses Schokoladenmousse mit Tonkabohne: Feigen, Gelierzucker (Zucker, Zitronensäure, Pektin), Baumnüsse, Zucker, Fleur du Sel

Mandel-Vanille-Tuille: Mandeln, Zucker, Glukosesirup, Pflanzliches Fett, Honig, Milchpulver, Sojalecithin, Vanille



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