



Die jeweiligen Zutaten für die Gänge sind mit 1, 2 und 3 beschriftet.

Unsere Verpackungen bestehen aus Polypropylen und sind recyclingfähig, spülmaschinenfest und wiederverwendbar.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Kochen!

Euer Kevin & Anthony

Für das Menü benötigst du folgende Utensilien:

- Topf mit Wasser für das Entrecôte
- Kleiner Topf für die Jus
- Kleine Pfanne für den Spargel
- Kleiner Topf für den Süßkartoffelstampf

Vegetarisch: Topf für das Risotto

Die Box 1 Stunde vorher aus der Kühlung nehmen. Das Dessertglas und den Kompott im Kühlschrank lassen.



Gang 1

Brotgedeck

Zutaten:

- Münchner Malzbrot
- Auberginenkaviar

Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 10 Minuten krossbacken.

Den Aufstrich in eine kleine Schüssel füllen, auf einen Teller streichen oder Nocken formen.

Das Brot in Ecken schneiden und auf einen Teller legen.

Tipp:

Nachdem das Brot gebacken wurde, den Ofen ausschalten. Sobald dieser nicht mehr heiß ist, können die Hauptgang-Teller darin erwärmt werden. (ca. 50-60 Grad)



Gang 2

Hauptgang

ROSA ENTRECÔTE

SÜSSKARTOFFELSTAMPF / GRÜNER SPARGEL / KORIANDERJUS

RISOTTO

ZIEGENKÄSE / KURKUMA / ROTE BEETE / MANDEL

Zutaten:

- Entrecôte
- Süßkartoffelstampf
- Grüner Spargel
- Jus
- Mandel-Pinienkernemix

Vegetarisch:

- Risotto
- Kurkumasud
- Rotebeete
- Mandeln
- Ziegenkäse
- Rucola

Den Topf mit Wasser aufkochen.

Den Süßkartoffelstampf in einem kleinen Topf erhitzen. Den Spargel in einer Pfanne anbraten. Die Jus in einem kleinen Topf erwärmen und den Koriander begeben.

Das Entrecôte (**im geschlossenen Beutel!!**) in das heiße Wasser geben und auf kleine Stufe zurückstellen. Das Fleisch für ca. 5 Minuten im Wasser behalten.

Das Entrecôte aus dem Beutel nehmen und auf ein Küchenpapier legen und abtrocknen. Es kann mit etwas Butter in einer Pfanne kross nachgebraten werden (freiwillig, muss nicht sein). Danach das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Gegen die Fasern in beliebig dicke Streifen schneiden und mit Fleur de Sel nachwürzen.

Die warmen Teller aus dem Ofen nehmen und zuerst den Spargel leicht versetzt auf den Teller legen, dann zwei Nocken von dem Süßkartoffelstampf auf den Teller geben. Das Fleisch gefächert anrichten. Die Soße in der Nähe vom Fleisch mit einem Löffel angießen. Nach Belieben mit Mandeln bestreuen.



Vegetarisch:

Das Risotto mit der Hälfte von dem Kurkumasud in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Nach ca. 2-3 Minuten, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist (nicht zu weich) den Ziegenkäse zugeben. Gegebenenfalls nochmal Kurkumasud zugeben damit das Risotto schön cremig ist. Nun nur noch einmal umrühren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Auf einen Teller oder in eine kleine Schüssel geben. Die Rote Beete darauf verteilen. Den Rucola in der Mitte anrichten und mit Mandeln bestreuen.

Gang 3

Dessert

Litschimousse

Kaffirlimette / Heidelbeere / Zimt-Granola

Zutaten:

- Dessert im Glas
- Früchtekompott
- Granola

Das Früchtekompott auf das Dessert geben und mit Granola bestreuen. Enjoy!