

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

OETTINGER GOURMET MENÜ

Sauerteig-Körnerkruste
Französische Salzbutter

Hamachi
-gebeizte Gelbflossenmakrele-
gepickelte Gurke | Lauch | Zitrone



Bouillabaisse von Krustentieren
-Signatur Dish-
Wildfangsteinbutt | Jakobsmuschel | Argentinische Rotgarnele



Filet und geschmorte Backe vom Rind
Rotweinsauce | Kerbelwurzel
Ofen Rote Bete | Kartoffel-Trüffel-Gratin



Dom von der Original Beans Schokolade -Edelweiß-
Pistazie | Mango | Passionsfrucht

Pralinen aus unserer Patisserie

Bitte stellen Sie sicher, dass alle Zutaten für Ihr Menü bis zur Zubereitung kühl gelagert sind. Alle Zutaten in Ihrer Genuss Box sind bis 26. Dezember 2020 gekühlt haltbar. Wir haben beim Verpacken auf nachhaltige und umweltfreundliche Materialien wert gelegt. Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Zutaten vakuumiert worden sind. Nur so können wir den hohen Anspruch an die Qualität Ihres Menüs sicherstellen. Zuerst entnehmen Sie bitte alle Zutaten aus der Box und sortieren diese nach den einzelnen Gängen.

Dann bitte bis zur Zubereitung entsprechend lagern.

Bei warmen Gerichten empfehlen wir die Teller vor dem Anrichten anzuwärmen. Ein einladend gedeckter Tisch und gut temperierte Getränke vervollständigen Ihre Vorbereitungen. Vermeiden Sie Stress in der Küche, lassen Sie sich helfen und bereiten Sie alles vor, damit Sie das Kochen und den gemeinsamen Abend genießen können.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Für die Zubereitung:

1h Kochzeit, einen großen Topf für das Wasserbad, 1 Suppentopf,
1 Saucetopf, 2 beschichtete Pfannen, 1 Zauberstab und Ihren Backofen.
Des Weiteren haushaltsübliche Zutaten und Gerätschaften.

Für die Vorspeise:

Die Gelbflossenmakrele haben wir in einem Beiz-Sud der aus Wasser, Salz, Zucker, Limettenabrieb und Gewürzen besteht 48h gebeizt. Zur optimalen Lagerung wurde sie von uns portioniert vakuumiert. Bitte achten Sie darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Des Weiteren haben wir für die Vorspeise einen kalten Kartoffel-Lauch-Sud im Glas, ein Lauchsegment vakuumiert, Zitronenmarmelade und eingelegte Senfsaat jeweils im Portionsbecher, gepickelte Gurke im Vakuumbbeutel und eine Schale Lupinen-Kresse zum selber schneiden vorbereitet.

Bis auf das Lauchsegment bitte alle Komponente bis zum Anrichten kühlen.

Der Lauch sollte 1h vorher rausgelegt werden um ihn zimmerwarm zu temperieren. Den Kartoffel-Lauch-Sud bitte am Schluss angießen und die Lupinen-Kresse als kleines Bouquet anrichten. Für die Vorspeise eignet sich ein tiefer Teller oder eine Schale.

Im Video sehen Sie ein Anrichtevorschlag als Bild.
Natürlich steht Ihrer eigenen Kreativität nichts im Weg.

Für die Suppe:

Unsere Variante der Bouillabaisse besteht in der Basis aus kräftigem Fischfond und Pelatitomaten. Wir rösteten Hummerkarkassen langsam mit Gemüse und flambierten dann mit Pernod und Wermut. Danach wurde mit trockenem Weißwein abgelöscht und mit dem Fischfond und der Tomate aufgefüllt.

Im 2. Ansatz kommen dann Gewürze, Safran, Knoblauch, etwas Curry und Orange hinzu. Gebunden wurde mit geriebener Kartoffel.

Die Bouillabaisse bitte in einen Suppentopf füllen und erwärmen.

Den Steinbutt, die Jakobsmuschel und die Rotgarnele haben wir für Sie bratfertig portioniert und zur optimalen Lagerung vakuumiert.

Bitte beachten Sie auch hier, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Den Steinbutt und die Meeresfrüchte leicht salzen und nur kurz in einer heißen Pfanne braten. Ein glasiger Kern ist gewünscht. Fischeiweiß gerinnt bei ca. 42°C, es genügt also gut warm. Die Einlage in einem tiefen Teller anrichten, die Bouillabaisse probieren und gegebenenfalls mit dem Zauberstab aufmixen. Danach am besten am Tisch in den Teller gießen. Klassisch empfehlen wir etwas geröstetes Weißbrot mit Knoblauch eingerieben.

Familie Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Für den Hauptgang:

Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 150°C vor und stellen den mittleren Topf mit Wasser auf. Das Wasserbad sollte ca. 75°C haben.

Das Rinderbäckchen haben wir in einer kräftigen Rotweinsauce für 8h langsam geschmort, im Anschluss portioniert und vakuumiert. Bitte legen Sie die verschlossene Vakuumentüte mit der geschmorten Backe in das Wasserbad.

Des Weiteren haben wir ein Karottenpüree zubereitet, dass auf die gleiche Weise wie die Backe im Wasserbad auf die servierfertige Temperatur gebracht werden kann.

Das Rinderfilet haben wir für 2 Personen am Stück portioniert und mit einem Bindfaden in Form gebracht. Bitte das Rinderfilet ca. 1h vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.

Dann aus dem Vakuumbbeutel nehmen, mit Salz würzen und von allen Seiten kurz anbraten. Nach dem Anbraten 10 Minuten ruhen lassen. Das Filet dann in den Backofen schieben. Bitte alle 10 Minuten den Garpunkt überprüfen. Für ein Medium-Ergebnis sollte die Kerntemperatur ca. 53°C haben. Als Hilfestellung: Der Druckpunkt sollte sich wie ein Druck auf Ihre Nasenspitze anfühlen. Für Durch dann ein Druck auf Ihre Stirn. Sie können das Fleisch vor dem Braten auch in 2 Medaillons schneiden und wie ein Steak zubereiten.

Das Brat- und Genusserlebnis ist am Stück gebraten etwas schöner.

Das Rinderfilet beim gewünschten Garpunkt aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Somit sammelt sich der Fleischsaft und läuft beim Anschneiden nicht aus dem Fleisch. Kurz vor dem Anrichten das Rinderfilet halbieren und mit der Schnittfläche nach Oben anrichten. Falls zur Hand etwas grobes Meersalz und Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Die Rotweinsauce in einem Saucetopf erhitzen und probieren. Das Bäckchen sowie das Karottenpüree sind nach 20 Minuten im Wasserbad heiß. Ein längerer Verbleib im Wasserbad hat keinen Einfluss auf die Qualität, also einfach herausholen, sobald Sie anrichten. Die Vakuumbbeutel vorsichtig aufschneiden, die Bäckchen anrichten und etwas Sauce darüber geben.

Das Karottenpüree bestenfalls aus der Tüte in eine kleine Schale geben und als Nocke auf dem Teller anrichten.

Weitere Gemüsekomponenten bestehen aus in Butter confierter Kerbelwurzel und Rote Bete. Die beiden in der Vakuumentüte verschlossenen Komponenten geben Sie bitte 5 Minuten vor dem Anrichten im Beutel in das 75°C warme Wasserbad und richten es im Anschluss an.

Das Kartoffel-Trüffel-Gratin haben wir für Sie mit Kartoffeln vom Schmidener Feld und frischem Wintertrüffel klassisch mit Sahne in den Ofen geschoben.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Bitte die Aluschale ohne Deckel für 20 Minuten im Backofen erwärmen und entweder extra anrichten oder in 2 Portionen auf die Teller zu Fleisch und Gemüse geben. Als Zugabe haben wir kleine Steinchampignons mit ein wenig Wurzelwerk beigelegt. Bitte die Pilze in etwas Butter anbraten. Die Champignons bringen noch etwas natürlichen Umami-Geschmack und unterstreichen zusätzlich den erdigen und trüffeligen Charakter.

Im Video ist ein Anrichtetipp, aber auch hier sollte der Genuss der einzelnen Komponenten ohne Anrichtestress im Vordergrund stehen.

Für das Dessert:

Das Dessert besteht aus 5 einzelnen Komponenten. Den Schokoladendom mit Pistazienbiskuit können Sie mit dem kleinen Kartonuntersetzer entnehmen und auf Ihren Teller umsetzen. Des Weiteren haben wir ein Mangoragout, Passionsfrucht-Marshmallows, karamellierte weiße Schokolade als Crumble und geröstete Pistazien. Die Komponenten können Sie nun um den Dom herum arrangieren.

Weitere Highlights Ihrer Box sind unsere hausgebackenen Sauerteig-Körnerkrusten, die Sie bitte bei 180°C aufbacken, dazu eine französische Salzbutter. Für unsere Pralinenauswahl hat unsere Patisserie Tonkabohne, Kokos und Karamell in Pralinen verarbeitet.

**Vertrauen Sie bei der Zubereitung Ihres Menüs Ihren Sinnen.
Schmecken, riechen und sehen Sie.
Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.**

Danke

für Ihre Unterstützung und den immensen Rückhalt, den Sie uns in diesem Jahr gegeben haben. Wir mit unserem ganzen Team wünschen eine frohe, besinnliche und friedliche Weihnachtszeit.

Martin Michael Ingrid Manfred Lina André Christl Sabrina Martina Imke Natalie
Matthias Manuela Sandra Heidi Karina Jacqueline Angelika Thomas Beatrice
Tim Armin Jonas Maximilian Gabrijela Luljeta Simon Dirk Sladjana Tanja Mirka
Yvonne Mareike Milica Silke Ivana Vesna Kumrije Karin Vinka Melitta Blerta
Alina Maria Dafina Joka Larissa Felix Franco Saskia Manuel Saidou Noah

Familie Oettinger