

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

AB INS BEET BOX | VEGI

Feiner Fellbacher Feldsalat
Apfeldressing | 3 x Kürbis | Ziegenfrischkäse



Getrüffeltes Perlgraupenrisotto
Parmigiano Reggiano | Rote Bete | Flower Sprouts



Schokokuchen im Weckglas
Safran-Anis-Birne | Orangencreme | Mandel

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.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

30 Minuten Kochzeit, einen mittleren Topf für das Wasserbad,
1 Sauteuse zum Fertigstellen des Perlgraupenrisottos, 2 beschichtete Pfannen,
1 kleinen Reservetopf und Ihren Backofen, sowie haushaltsübliche Zutaten und
Gerätschaften.

*Familie
Oettinger*

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Für die Vorspeise:

Den Feldsalat haben wir für Sie gewaschen und geputzt. Bitte füllen Sie ihn in eine geeignete Schüssel und marinieren ihn mit dem vorbereiteten Apfel-Walnussdressing. Die 3 Kürbiskomponenten bestehen aus einem Kürbiskompott, welcher mit Kreuzkümmel und Kardamom zubereitet wurde. Des Weiteren einem weichen Ofenkürbis und einer Kernöltapenade.

Das Kompott setzen Sie als große Nocke auf den Teller und geben den leicht erwärmten Ofenkürbis dazu. Als letztes bitte den Ziegenkäse nach Belieben ein bis zwei Mal brechen und zum Kürbis auf dem Teller anrichten. Zuletzt den Feldsalat und die Kernöltapenade anrichten.

Für den Hauptgang:

Stellen Sie den Topf mit Wasser auf und erhitzen Sie es auf ca. 75°C. Das Perlgraupenrisotto haben wir mit Gemüsebrühe, schwarzem Trüffel und ein bisschen Wurzelwerk gekocht und im Anschluss vakuumiert. Die Rote Beete wurde geschält, gekocht und nochmals im Ofen geschoben. Auch die Rote Beete wurde von uns vakuumiert. Bitte geben Sie beide Vakuumsäcke ungeöffnet in das Wasserbad. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht kocht und die Beutel ausreichend bedeckt sind.

Nach 20 Minuten den Beutel mit dem Perlgraupenrisotto aus dem Wasserbad nehmen, auspacken und in eine kleine Sauteuse füllen. Mit etwas Wasser und nach Belieben mit etwas Milch und einer Flocke Butter warm rühren.

Die Flower Sprouts in einer heißen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und falls zur Hand, mit einem Spritzer Zitrone abschmecken. Sie sollten knackig bleiben. Durch das kurze Anbraten entsteht ein angenehm nussiger, etwas erdiger Geschmack. Wir haben noch kleine Steinchampignons mit in die Box getan. Diese entweder mit den Flower Sprouts oder separat braten und würzen. Die Pilze steuern dem Gericht einen natürlichen Umami-Geschmack bei und unterstützen den Trüffelcharakter.

Das Risotto anrichten, die Rote Beete und Flower Sprouts schön auf das cremige Risotto geben. Den geriebenen Parmesan am Ende über das Risotto streuen. Wer möchte, kann den Parmesan zur besseren Bindung auch schon vorher in das Perlgraupenrisotto einrühren.

*Familie
Oettinger*

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Für das Dessert:

Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 140° vor.

Die Gewürzbirne haben wir geschält, halbiert und mit einem Sud aus Gewürzen, Weißwein, Zucker und Safran im Vakuum gegart.

Der Schokokuchen wurde von uns im Glas vorgebacken. Bitte nehmen Sie die Birnen aus der Vakuumentüte und erwärmen diese für 5 Minuten im Ofen. Den Gewürzsud in der Zwischenzeit in einem kleinen Topf oder in der Pfanne reduzieren bis ein leichter Karamell entsteht und die erwärmte Birne darin schwenken.

Den Schokokuchen ohne Gummideckel bitte für 15 Minuten im Backofen erwärmen und aus dem Weckglas warm anrichten.

Die Orangencreme und die Mandeln zum Ausgarnieren verwenden.

Auch ein Eis würde gut dazu passen.

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*