

Kochanleitung für SILVESTER TO GO

Avocado-Lachstatar

anrichten und genießen

Weißer Tomatenessenz

im Topf erhitzen, Basilikumnockerl 5 Minuten in einem heißem Wasser erhitzen (nicht kochen!!!)

Champagnercremesüppchen

Suppe im Topf erhitzen und anrichten, Nockerl für 5 Minuten in heißem Wasser erhitzen (nicht kochen!!!),
mit Pumpernickelcroutons bestreuen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Feldsalat mit Dressing marinieren, Pilze und Speck in der Pfanne leicht erhitzen,
mit Croutons und Wildschinken anrichten

5 Riesengarnelen in Tempurateig

Backofen auf 180 °C vorheizen, Garnelen 3 Minuten backen, mit Salsa und Dip anrichten

Seeteufel im Blätterteig

Fisch bei 180 °C 20 Minuten backen, Püree und Rosenkohl im Beutel im Wasserbad erhitzen
Safransauce im Topf erwärmen

Fisch nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen und anrichten

Schweinefiletspitzen in Pommery-Senfauce

im Topf erhitzen

Karotten-Kaiserschotengemüse im Beutel im Wasserbad etwa 10 Minuten oder in der Pfanne erhitzen

Kartoffelgratin bei 160 °C im Backofen etwa 10 Minuten backen

5 Riesengarnelen in roter Thai-Curry-Sauce

Curry im Topf erhitzen

Basmatireis im Beutel im Wasserbad etwa 10 Minuten erhitzen

Rinderfilet ,Wellington‘

Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen

Bordeauxsauce im Topf erhitzen, Rosenkohl und Püree im Beutel im Wasserbad erhitzen

Schokofrüchte, Schokoladen-Orangenmousse

einfach nur genießen

Wir wünschen einen guten Appetit!!!