Kochanleitung Winter Deluxe

So funktioniert´s

best by THOMAS BÜHNER

www.bestbythomasbuehner.de

Mit wenigen Schritten zum perfekten 4-Gang-Menü.

Folgen Sie einfach der Anleitung. Sortieren Sie die einzelnen Komponenten nach dem Farbschema der Anleitung und los geht's. **Wir wünschen guten Appetit!**

Vorspeise

Zwischengericht

Hauptgang

Dessert

Empfehlung: Probieren Sie unsere Weinboxen.

Vorspeise

Bergamotte Gebeizter Lachs

best by THOMAS BÜHNER

www.bestbythomasbuehner.de

Vorspeise Bergamotte Gebeizter Lachs

Richten Sie die marinierten Rote Bete Würfel als Sockel für den Lachs mittig in einem tiefen Teller an. Schneiden Sie den gebeizten Lachs in 8 Scheiben und setzen je 4 Scheiben fächerförmig auf die Rote Bete Würfel.

Kneten Sie den Beutel mit der Rote Bete Gazpacho gut durch. Schneiden Sie eine Ecke des Beutels ab und gießen die Gazpacho langsam in den tiefen Teller.

Platzieren Sie den Hibiskus Schnee kurz vor dem Servieren auf dem Lachs
(Achtung: Der Schnee löst sich in Flüssigkeit sofort auf).

Toppen Sie das Ganze mit dem Forellen-Kaviar.

Zum Abschluss geben Sie das Pistazien Öl tröpfchenweise in die Gazpacho.

Empfehlung: Probieren Sie unsere Weinboxen.

Crémant Rosé Brut, Baden
Rosé de Provence 2019, Provence
Cahors 2017, Südwesten Frankreich

Cuvée Brut Intense, Champagne
Chardonnay Réserve 2019, Rheinhessen
Chianti Colli Senesi Riserva 2012, Toskana

Zwischengericht
Atlantikhummer

best by THOMAS BÜHNER

www.bestbythomasbuehner.de

Zwischengericht Atlantikhummer

Nehmen Sie den Beutel mit dem Atlantikhummer 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Nicht auspacken! Erhitzen Sie drei Liter Wasser in einem Topf auf 54 °C und geben Sie den Hummerschwanz im Beutel hinein, um ihn zu erwärmen. Geben Sie gleichzeitig den Beutel mit den Blumenkohlröschen hinzu. Kontrollieren Sie ab und zu die Temperatur.

Füllen Sie jeweils die Hummer Crèmesauce und die Blumenkohlcrème in einen Topf. Erhitzen Sie beides auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren. Nach 20 min nehmen Sie die Blumenkohlröschen und den Hummerschwanz aus dem Wasser und öffnen die Beutel. Lassen Sie den Hummer auf einem Küchenpapier kurz abtropfen.

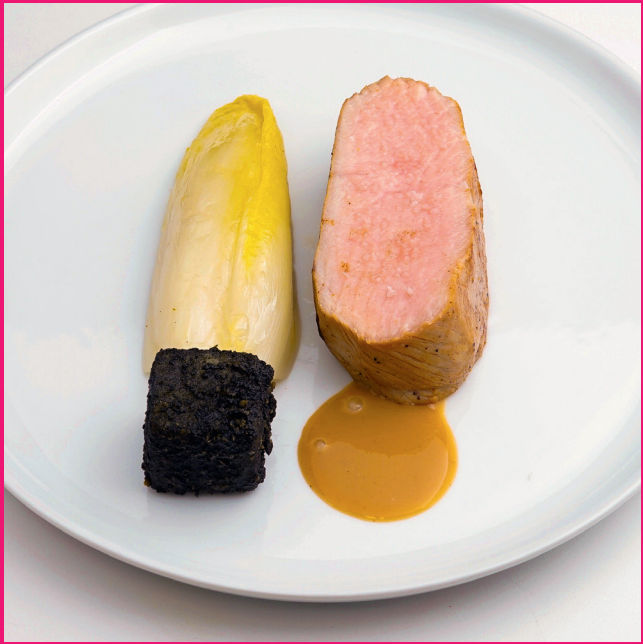
Richten Sie dem Bild entsprechend an. Geben Sie zum Schluss „Mein Lieblingsgewürz“ Thai Curry auf das Gericht.

Empfehlung: Probieren Sie unsere Weinboxen.

Crémant Rosé Brut, Baden
Rosé de Provence 2019, Provence
Cahors 2017, Südwesten Frankreich

Cuvée Brut Intense, Champagne
Chardonnay Réserve 2019, Rheinhessen
Chianti Colli Senesi Riserva 2012, Toskana

Hauptgang
Medaillon vom Kalbsrücken



best by THOMAS BÜHNER

www.bestbythomasbuehner.de

Hauptgang Medaillon vom Kalbsrücken

Nehmen Sie den Beutel mit dem Kalbsrücken 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Nicht auspacken!

Erhitzen Sie drei Liter Wasser in einem Topf auf 60 °C. Geben Sie den Kalbsrücken und den Chicorée im Beutel hinein, um beides zu erwärmen und schalten Sie den Herd direkt auf Stufe 1 oder 2 herunter. Kontrollieren Sie ab und zu die Temperatur. Das Wasser darf zu keinem Zeitpunkt nochmal heißer als 56 °C (Garstufe Medium) sein. **Alternativ: Sofern ein Sous-vide Gerät vorhanden ist, erwärmen Sie das Fleisch und den Chicorée für 30 min bei 56 °C im Wasserbad.**

Nehmen Sie nach 30 min den Kalbsrücken aus dem Beutel und tupfen ihn mit Küchenpapier trocken. Erhitzen Sie 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne, bis die Butter schäumt. Geben Sie den Kalbsrücken in die Pfanne, reduzieren Sie die Hitze und braten das Fleisch rundum leicht an.

Füllen Sie die Sherry Rahmsauce in einen Topf. Erhitzen Sie die Sauce auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren. **Alternativ: Zusammen mit dem Kalbsrücken und dem Chicorée im Wasserbad erhitzen.**

Die Pralinen Kartoffel mit Trüffel im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für 10 min erhitzen. **Alternativ: In der Heißluftfritteuse bei gleicher Zeit und Temperatur zubereiten.**

Nun halbieren Sie den Kalbsrücken mittig und den Chicorée längs und richten beides gemeinsam mit der Kartoffelpraline und der Sherry Rahmsauce entsprechend dem Bild an.

Dessert
Passionsfrucht Mousse

best by THOMAS BÜHNER

www.bestbythomasbuehner.de

Dessert Passionsfrucht Mousse

Schneiden Sie die Spitze des Dressierbeutels ab und richten Sie die Passionsfrucht Mousse in einem Glas oder einer Schale an. Schneiden Sie den Beutel mit dem Kirsch Coulis auf und richten Sie ihn auf der Mousse an.

Vollenden Sie das Dessert mit der Portweinkirsche und der goldenen Knallbrause.

Achtung: Die Kirschen enthalten Steine.

Empfehlung: Probieren Sie unsere Weinboxen.

Crémant Rosé Brut, Baden
Rosé de Provence 2019, Provence
Cahors 2017, Südwesten Frankreich

Cuvée Brut Intense, Champagne
Chardonnay Réserve 2019, Rheinhessen
Chianti Colli Senesi Riserva 2012, Toskana