**Zubereitungsanleitung „Zanchi“ vegetarisches Menü**

**Gruß aus der Küche: A**

**Koreanische Chips:**

Schönknusprig werden sie wieder nach 4-5 Minuten bei 120° Grad im Ofen

**Tofucreme:**

Aus dem Kühlschrank nehmen und 10-15 min. bei Zimmertemperatur temperieren

**Spanisches Anisbrot:**

Im Ofen bei 120° Grad für 3-5 Minuten erwärmen

**Oliven:**

Aus dem Kühlschrank nehmen und 10-15 min. bei Zimmertemperatur temperieren oder einfach kalt genießen!

**1.Gang: B**

**Essenz von der Pastinake und Sellerie**
Das Glas bei mittlerer Hitze 80°-90° (Bitte Deckel NICHT abnehmen) oder in die Mikrowelle (Bitte den Deckel abnehmen!) stellen und den Inhalt auf die gewünschte Temperatur erhitzen. Jetzt kann die Essenz mit den Klößchen und dem Gemüse, in tiefen Tellern angerichtet werden.

**2.Gang : C**

**Werder Schwarzwurzel**

\*Eine fertig zubereitete kalte Vorspeise. Einfach nur den Deckel abnehmen und genießen!

**3.Gang : D**

**Wintergemüse Strudel**

Dieses Gericht ist ein warmes Gericht. Wir haben 2 Komponenten:

1. Der Beutel mit eingelegtem Blumenkohl und den Sonnenblumenkernen und Szechuan-Chipotle Öl bei 80° Grad Celsius für ca. 10 Minuten erhitzen. Danach den Beutel entnehmen, mit einer Schere öffnen und in ein passendes Gefäß füllen.
2. Das Glas mit dem Pasta Strudel, der Soße bei mittlerer Hitze 80°-90°, in den Ofen, ins Wasserbad (Bitte Deckel NICHT abnehmen) oder in die Mikrowelle (Bitte den Deckel abnehmen!) stellen und den Inhalt auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
3. Jetzt kann alles zusammen wie auf dem Bild angerichtet werden. mit dem Meerrettich Chip und Szechuan Pfeffer das ganze ausgarnieren.

**4.Gang : E**

**Grüntee Yokan (**羊羹)

Aus dem Kühlschrank nehmen und 10-15 min. bei Zimmertemperatur temperieren, und genießen.

**Petit Fours: E**

Aus dem Kühlschrank nehmen und 10-15 min. bei Zimmertemperatur temperieren

\*Zimmertemperatur: ca. 19 - 20 Grad Celsius