

## Zubereitungsanleitung „Zanchi“ Menü

### **Gruß aus der Küche:**

#### **Koreanische Chips:**

Schön knusprig 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:**

#### **Essenz von der Ente**

Das Weck Glas kann bei mittlerer Hitze, in den Ofen, ins Wasserbad bei 80° (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 :**

#### **Saibling von „ 25 Teiche“,**

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

### **3.Gang :**

#### **Txogitxu Bäckchen**

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

1. Der Beutel mit den galizischen Rinderbäckchen, der Soße und den Shiitakepilzen wird am besten im Wasserbad bei 80° Grad Celsius für ca. 15 Minuten erhitzt. Danach den Beutel entnehmen, mit einer Schere öffnen und in ein passendes Gefäß füllen.
2. Das Weck Glas mit den Hokkaidokürbis und den Kimchi- Serviettenknödel. Dieses kann bei mittlerer Hitze, 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. Jetzt kann alles zusammen wie auf dem Bild angerichtet werden.

### **4.Gang :**

#### **Birne vom Wolkensteiner Hof**

\*Ein fertig zubereitetes süßes Dessert. Einfach nur den Deckel abnehmen und genießen!

### **Petit Fours**

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

\*Zimmertemperatur: ca. 19 - 20 Grad Celsius