

Zubereitungsanleitung

vegetarisches Menü

*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

*Schaumsüppchen/ Topinambur, Liebstöckel-Haselnuss

Die beide Gläser 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 Suppe in tiefen Tellern angerichtet werden und die Butter mit Liebstöckel und Haselnüsse auf der Suppe eingeben.

*Strudel, geräucherte Steinpilz Jus, Gelbe Bete & Radieschen Salat vom Wolkensteiner Hof

Dieses Gericht ist ein warmes Gericht.

Wir haben 2 Komponenten:

1. Gelbe Bete und Radieschen:

Eine fertig zubereitete Beilage. Einfach nur den Deckel abnehmen und genießen!

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.

*Tonkabohnen, Yuzu Mousse, Werder Pflaumen, Haferknusper

Aus dem Kühlschrank nehmen. Einfach nur den Deckel abnehmen und genießen!

***Alle Gläser müssen erst aus dem Kühlschrank genommen und 10 min. bei Zimmertemperatur temperiert werden, bevor man im Wasserbad / Ofen reinstellt. Bruchgefahr wegen der großen Temperaturunterschiede!!**

Zubereitungsanleitung

klassisches Menü

*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

*Schaumsüppchen/ Topinambur, Liebstöckel-Haselnuss

Die beide Gläser 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 Suppe in tiefen Tellern angerichtet werden und die Butter mit Liebstöckel und Haselnüsse auf der Suppe eingeben.

*Holsteiner Rind, gereifte Soja Butter, Kimchi Buns

Dieses Gericht ist ein warmes Gericht.

Wir haben 2 Komponenten:

1. Der Beutel mit den Holsteiner Rind wird am besten im Wasserbad bei 80° Grad Celsius (**bitte nicht in dem kochenden Wasser!!!**) für ca. 5-6 Minuten erhitzt (bzw. auf die gewünschte Temperatur erhitzen.) Danach den Beutel entnehmen, mit einer Schere öffnen und auf dem Teller setzten.
2. Das Weck Glas mit den Gemüse und den Kimchi Buns.

Dieses 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.

*Tonkabohnen, Yuzu Mousse, Werder Pflaumen, Haferknusper

Aus dem Kühlschrank nehmen. Einfach nur den Deckel abnehmen und genießen!

***Alle Gläser müssen erst aus dem Kühlschrank genommen und 10 min. bei Zimmertemperatur temperiert werden, bevor man im Wasserbad / Ofen reinstellt. Bruchgefahr wegen der großen Temperaturunterschiede!!**