

## Silvester-Menü 2021/22

Ich habe das Menü so angelegt, dass Sie immer im Abstand von ca. 30 Min. den nächsten Gang anrichten können!

**.....=vegetarisches Menü**

**Wenn Sie nach Hause kommen:**

- Feldsalat in den Kühlschrank
- Nuss-Nougatmousse, Creme brûlée, Granatapfel-Joghurt und Feldsalat in den Kühlschrank.

Alle anderen Zutaten können Sie der Menü-Reihenfolge entsprechend auf Ihrem Arbeitstisch platzieren.

Ca 30 Min. **bevor** Sie mit dem Menü starten wollen:

- Wasserbad aufstellen (die Gläschen sollen **dann** gut im Wasser stehen aber nicht vollständig) ca. 85°-90° C.
- Backofen auf 60° C. Umluft stellen ein Backblech auf die mittlere Schiene geben.
- Auf das Backblech den kleinen Bräter oder feuerfeste Form oder kl. Topf stellen und ca.  $\frac{3}{4}$  mit warmem, am besten 60° Wasser füllen.

**Vorspeise. ca. 10 Min vor dem Essen-Starten**

- Die Hummerkrabbe/**Gemüestick** auspacken und auf der Alu-Folie auf das Backblech geben.

Der Ofen bleibt bei 60° Umluft.

Das **Esterhazygemüse**, die **Tomatenconsommé**, den **Erbsbrei** die Basilikumsahne und den Rote-Beete-Flan in das Wasserbad auf dem Ofen stellen (Achtung, die Deckel öffnen nur drauf legen sonst entsteht ein Überdruck, außer beim Flan)  
Nach ca. 8 Min.

- Jetzt stellen Sie den Ofen auf Grillen (Überbacken)
- Teller bereitstellen zum anrichten,
- Den Feldsalat auf den Teller geben,
- Limetten-Aioli und Süß-saure Soße dazu drapieren.
- Nun können Sie das Dressing auf den Feldsalat geben.

Jetzt noch 3 Min. Je nach Ofen auch etwas mehr! die Krabben sollen gut warm sein

- Hummerkrabbe/**Gemüestick** entnehmen und am Feldsalat anrichten.
- geben Sie noch eine Blüte dazu.
- Das Kräuterbrot auf den Teller. **Fertig**
- Jetzt noch schnell das **Saiblingsfilet und das Linsencannelloni** in der Tüte in das Wasserbad im Ofen geben und mit Alufolie abdecken. Den **Ofen zurück auf 60°** stellen

**Lassen Sie sich die Vorspeise schmecken.**



Nach ca. 25-40 Min. Zwischengang Saibling/Linsencannelloni

- das Erbspüree einmal durchrühren und in der Mitte des tiefen Tellers anrichten.
  - das Esterhazygemüse dazu.
  - den Saibling/das Cannelloni aus der Tüte nehmen, aus der Folie vorsichtig nehmen und anrichten. **(das Wasserbad im Ofen wird nicht mehr benötigt.)**
  - Die Consommé in den Teller über den Saibling/Linsen geben.
  - in die Basilikumsahne das Basilikummus geben gut verrühren und anrichten.
  - das Gericht mit dem Meerrettichdip und dem Kerbel garnieren.
- Jetzt noch die Steinpilzcreme in das Wasserbad geben.
- Die Flugentenbrust aus der Folie nehmen und auf der Folie in den Ofen auf das Backblech geben, das Kalbsfilet in der Folie dazu legen immer noch 60°Umluft

**Guten Appetit zum Zwischengang.**

Nach ca. 25 – 40 Min. Hauptgang

- Die Grillkürbis und Brokkoli aus der Tüte nehmen und auf das Backblech geben.
- Die Polenta aus der Folie nehmen und auf der Folie in den Backofen auf das Backblech geben.
- Jetzt stellen Sie den Ofen wieder auf Grillen / Überbacken
- Nach ca. 2-3 Min.
- Die Polenta wenden.
- Den Rote-Beete-Flan vorsichtig aus dem Glas nehmen und anrichten.
- die Steinpilzcreme anrichten.
- die Polenta anrichten.
- Das Kalbsfilet/Grillkürbis und Brokkoli auf die jeweiligen Teller geben.
- Die Flugentenbrust aufschneiden, (a Port. 2 Tranchen) dazu geben.

**genießen Sie es.**

- Den Ofen können Sie vorerst aus machen, das Wasserbad wird auch nicht mehr benötigt.



## Dessert

- den Backofen auf 220° Umluft stellen
- Die Apfelringe aus der Folie nehmen und auf der Folie auf das Backblech legen
- nach ca. 3 Min. die Apfelringe wenden.
- geben Sie nun auf den Teller den Granatapfeldip, garnieren diesen mit den Granatapfelkernen.
- Jetzt die Mousse und die Crème brûlée auf den Teller geben,
- streuen Sie den Karamellzucker auf die Crème und flammen Sie diese ab bis der Caramel schmilzt.
- nun noch die Apfelringe aus dem Ofen nehmen mit Zimt-Zucker bestreuen und anrichten.
- mit Blüten dekorieren. fertig.

**freuen Sie sich auf Ihr süßes Vergnügen.**

*Ich hoffe mein Menü ist bei Ihnen und Ihren Gästen gut angekommen und es hat Ihnen geschmeckt.*

*Ich wünsche Ihnen Allen einen guten Rutsch, ein gesundes, friedliches, erfolgreiches und lustiges 2022*

*Ihr Jürgen Krutsch*

**[www.krutsch-party.de](http://www.krutsch-party.de)**

