

## „Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“

Werner Mitsch

Wir möchten aus Ihrem Weihnachtsessen ein "Event" machen und Ihre Sinne für die Reize des Einfachen neu beleben. Mit Liebe zum Detail kreieren wir unsere Speisen, in der sich die Frische der Zutaten und unser Handwerk widerspiegeln.

Darauf können Sie sich freuen ...

### Candle-Light-Dinner – Anleitung

Bitte legen Sie die Produkte bis zur Zubereitung in Ihren Kühlschrank.

#### Für die Vorspeise:

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Lachsscheiben

Pumpernickel

Blumenkohlpuree (Spritzbeutel)

Rote Bete Püree (Spritzbeutel)

Tobiko

Geriebener Meerrettich

Shisokresse

Gemüsechip-Bruch

#### Kaltgeräucherter Lachsloin

#### Blumenkohlpuree | Pumpernickel | Rote Bete | Tobiko | Meerrettich

Legen Sie die Pumpernickel auf einen Teller und spritzen Sie ein wenig Blumenkohlpuree (vorher die Spitze der Spritztüte mit einer Schere abschneiden) auf die Scheiben.

Platzieren Sie anschließend die Lachsscheiben auf dem Blumenkohlpuree und garnieren Sie den Fisch mit dem Tobiko und Meerrettich.

Nutzen Sie beide Pürees um kleine Tupfer neben die Pumpernickel zu setzen und geben Sie auf diese ein wenig Shisokresse und die Gemüsechips.



Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.



Für die Suppe:

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Tomatencremesuppe

Tortelloni

Basilikumöl

Salz (nicht enthalten)

Weißer Tomatencremesuppe  
Pesto-Mozzarella-Tortelloni

Bringen Sie in einem Topf ca. ½ Liter Wasser zum Kochen\* und salzen Sie dieses leicht. Anschließend geben Sie den Tortelloni hinein und reduzieren etwas die Temperatur. Schwimmt der Tortelloni an der Oberfläche ist er fertig.

\*Geben Sie gleichzeitig die Suppe in einen Topf und kochen Sie diese bei mittlerer Hitze kurz auf.

Geben Sie anschließend die Suppe in ein entsprechendes Gefäß, platzieren Sie den Tortelloni in der Mitte der Suppe und träufeln Sie mit einem kleinen Löffel Basilikumöl darüber.





Für den Hauptgang:

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Rinderfilet mit Kräutern

Sousvide gegarter Hummer

Kartoffelgratin

Gemüse im Butterfond

Sauce Choron

Rosmarin-Portweinjus

Limetten-Butter

Öl, Salz & Pfeffer (nicht enthalten)

"Land & Meer"

Filet vom Wolowina-Rind & Kanadischer Hummer

Kartoffelgratin | glasiertes Minigemüse | Sauce Choron | Rosmarin-Portweinjus

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180° vor.

Geben Sie das Gemüse und die beiden Saucen in geeignete Töpfe und erwärmen Sie diese bei mittlerer Hitze. Bitte ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren.

Setzen Sie das Kartoffelgratin auf ihr Backblech und schieben Sie es in die mittlere Schiene ihres Ofens. Reduzieren Sie die Hitze auf 160° und backen Sie das Kartoffelgratin ca. 15 Minuten.

Lassen Sie in einer Pfanne etwas Öl heiß werden und braten Sie das Rinderfilet darin, je Seite ca. 20 Sekunden scharf an. Wenn Sie das Rinderfilet das erste Mal gewendet haben, geben Sie den Hummer hinzu, mit der Krustenseite auf den Pfannenboden legen. Jetzt geben Sie die Limetten-Butter auf die Hummerfleischseite. Stellen Sie die Pfanne anschließend noch 5 Minuten mit in den Ofen.

Platzieren Sie nun die einzelnen Bestandteile Ihres Hauptganges auf dem Teller. Den letzten Schliff geben Sie Saucen.





Für das Dessert:

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten

3 Schokoladentörtchen

Minzgel (Spritzebeutel)

Vanillesauce

Früchte

Trilogie vom Schokoladentörtchen  
Birne | Himbeere | Mango | Minzgel | Vanillesauce

Erwärmen Sie die Törtchen bei 800 W ca. 20-30 Sekunden in der Mikrowelle oder bei 150° Grad für 5-6 Minuten im vorgeheizten Ofen.

Setzen Sie die Vanillesauce mit Hilfe eines Löffels auf den Teller und legen Sie die Törtchen an. Anschließend platzieren Sie das Minzgel in kleinen Tropfen mit Hilfe des Spritzebeckens und drapieren die Früchte.



Wir wünschen einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Carolaschlösschen



Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.