



## Unsere Empfehlung zum Aufwärmen



Hinweis: Vakuumbbeutel mit mehr Inhalt brauchen länger zum warm werden.

### - Hauptgericht -



#### cremigtes Risotto mit Trüffel & Waldpilzen dazu knackiger Rucola und Parmesan

**Zum Erwärmen im Wasserbad:** Das Risotto und die Waldpilze können im Vakuumbbeutel belassen werden. Suche dir einen großen Topf, in dem die Vakuumbbeutel genügend Platz haben. Fülle Wasser ein. Erhitze das Wasser, es sollte nicht kochen. Stark erwärmtes Wasser reicht, da die Speisen schon gar sind. Lass die Vakuumbbeutel ziehen bis der Inhalt warm ist. Achtung beim Herausnehmen - es ist heiß! Schneide vorsichtig die Vakuumbbeutel mit einer Schere auf.

**Anrichten:** Nun kannst du das Risotto auf ein passendes Geschirr anrichten und die Waldpilze darüber drapieren. Als knuspriges Topping füge den knackigen Rucola und den Parmesan hinzu. Sofort servieren!

#### gegrilltes Lachsfilet an Safarn-Sauce mit Chili-Koriander-Riesengarnele dazu Babykartoffeln und sautiertem Blattspinat in Knoblauchbutter

**Zum Erwärmen im Wasserbad:** Die Babykartoffel, den Spinat, das Lachsfilet mit der Garnele und die Sauce können im Vakuumbbeutel belassen werden. Suche dir einen großen Topf, in dem die Vakuumbbeutel genügend Platz haben. Fülle Wasser ein. Erhitze das Wasser, es sollte nicht kochen. Stark erwärmtes Wasser reicht, da die Speisen schon gar sind. (Ausnahme: Das Lachsfilet ist innen roh, daher muss der Beutel ca. 10 Minuten ziehen.) Lass die Vakuumbbeutel ziehen bis der Inhalt warm ist. Achtung beim Herausnehmen - es ist heiß! Schneide vorsichtig die Vakuumbbeutel mit einer Schere auf.

**Anrichten:** Als Erstes richte das Blattspinat-Nest mittig auf dem Teller an. Gebe die Sauce mit einem Löffel kreisförmig um den Spinat. Positioniere auf dem Saucenstreifen die Kartoffeln. Lege das Lachsfilet auf das Spinatnest und drapiere die Garnele auf dem Lachs. Sofort servieren!

#### gegrilltes Schemmer Hähnchenfilet an Champagnersauce & sautierten Waldpilzen mit grobem Kartoffel-Kerbel-Stampf dazu glasierten Kerbel-Möhren

**Zum Erwärmen im Wasserbad:** Der Kartoffelring, das Hähnchenfilet, die Walpilze, die Möhren und die Sauce können im Vakuumbbeutel belassen werden. Suche dir einen großen Topf, in dem die Vakuumbbeutel genügend Platz haben. Fülle Wasser ein. Erhitze das Wasser, es sollte nicht kochen. Stark erwärmtes Wasser reicht, da die Speisen schon gar sind. Lass die Vakuumbbeutel ziehen bis der Inhalt warm ist. Achtung beim Herausnehmen - es ist heiß! Schneide vorsichtig die Vakuumbbeutel mit einer Schere auf.

**Anrichten:** Als Erstes positioniere den Kartoffelring mittig auf dem Teller. Richte die Pilze diagonal rechts und links neben dem Kartoffelstampf an. Platziere die Möhren auf den Pilzen. Das Hähnchen leicht angeschrägt an dem Kartoffelring anlehnen. Die Sauce als Spur mit einem Löffel kreisförmig über den Teller legen. Sofort servieren!

### - Dessert -



#### Kalte Schnauze

Die Kalte Schnauze vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Schokolade nicht zu hart ist.

**Anrichten:** Hübsch auf einem Teller mit dem Waldbeeren-Coulis anrichten und auf der Zunge zergehen lassen! *Tipp: Wer mag, kann diese noch mit Puderzucker oder Kakao bestäuben.*



Wir wünschen einen romantischen Tag mit dem Partner und einen guten Appetit!

Dein Hopfen & Salz-Team

