

LUDWIG'S SILVESTER-BESTELLBOX

2



EQUIPMENT

Beschichtete Pfanne, großer Topf mit Deckel, Messer, Schere, Löffel



VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser befüllen und mit Deckel zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht die Hauptgangkomponenten in den geschlossenen Vakuumentüten ins Wasser geben, den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und mindestens 20 Minuten ziehen lassen (**nicht kochen!**).



VORSPEISE

Den Merrettichschmand auf eine Seite des Tellers streichen und die Lachsscheiben darauf anrichten. In einer beschichteten Pfanne den Berner Rösti kurz mit einer Flocke Butter beidseitig anbraten und neben den Lachs auf den Teller geben. Mit frischen Kräutern garnieren und servieren.



HAUPTGANG

Die Beutel aus dem Wasser nehmen. In einem tiefen Teller zuerst die Nudeln anrichten. Das Garnelen-Seeteufelragout darüber geben und mit den Safrankarotten toppen, auch hier nach Belieben frische Kräuter darüber geben.



DESSERT

Die Gewürzorangen auf einen Teller geben, den Brownie mit Puderzucker bestreuen und auf den Orangen anrichten.

APERITIF

Nach belieben den Pfirsich-Mix in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen.