



UNSERE KOCHBOX TO GO

**LIEBE GÄSTE,
WIR, DIE FAMILIE THEUMER MIT DEM GESAMTEN TEAM DES
„FLEUR DE SEL‘S“, FREUEN UNS SEHR, IHNEN HEUTE
UNSERE KOCHBOX ANBIETEN ZU KÖNNEN. DIE IDEE DAZU
ENTSTAND ZUM EINEN AUFGRUND DER SCHLISSUNG
UNSERES RESTAURANTS WÄHREND DER CORONA-
PANDEMIEPHASE, ZUM ANDEREN AUFGRUND DES
MEHRFACHEN WUNSCHES VON GÄSTEN, DIE NACH EINEM
KOCHKURS MIT ANLEITUNG UND NACH DEN PRODUKTEN
DES „FLEUR DE SEL‘S“ FRAGTEN.**

**WIR HOFFEN SEHR, MIT DIESER „KOCHBOX AUS DER
TASCHE“, IHREN GESCHMACK ZU TREFFEN UND WÜNSCHEN
IHNEN GUTES GELINGEN BEIM ZUBEREITEN
UND ANRICHTEN DER SPEISEN.**

**ÜBER ANREGUNGEN/VERBESSERUNGEN UNSERES
ANGEBOTES DIREKT PER TELEFON (06 181-9683385)
ODER EMAIL (INFO@RESTAURANT-FLEURDESEL.DE) ODER
ÜBER DAS KONTAKTFORMULAR AUF UNSERER WEBSITE
WWW.RESTAURANT-FLEURDESEL.DE (AUCH ÜBER DAS
BESCHREIBENDE VIDEO) WÜRDEN WIR UNS SEHR FREUEN!**





UNSERE KOCHBOX TO GO **MIT ANLEITUNG ZUM SELBSTAUFBEREITEN**

SASHIMI VOM LACHS

MIT LIMONEN-PFEFFERMARINADE AN FEINEN SALATSPITZEN (MIT BALSAMICODRESSING), HONIG-SENSAUCE UND PARMESAN-KRÄUTERCROSTINI

Den Lachs aus der Verpackung nehmen und durch die Limonenspeffermarinade (1) ziehen. Auf der Honigsensauce (2) anlegen. Den Salat mit dem Balsamico-Dressing (3) in einer Schüssel marinieren und auf dem Teller anrichten. Brotchip anlegen und mit dem Fischsalz (4) bestreuen.

ZART GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

IN BORDEAUXJUS, AUF CRÉMIGER POLENTA UND MARKTFRISCHEM GEMÜSE

Die Kalbsbäckchen mit dem Beutel für 10 Minuten in siedendes Wasser legen. Nebenbei die Polenta (5) in ein Töpfchen geben und bei 130 Grad für 10 Minuten im Ofen erwärmen.

Nach 10 Minuten die Kalbsbäckchen mit der Sauce in eine Pfanne geben und einreduzieren lassen. Parallel dazu einen Teil der Brühe, die Hälfte der Butter, Parmesan und Kräuterolivenöl zur Polenta geben und kräftig rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Die Kalbsbäckchen immer wieder mit der Sauce übergießen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Nun noch das Gemüse ebenfalls mit Brühe und der restlichen Butter in eine Pfanne geben und einkochen bis eine Glasur entsteht. Sesamsalz (6) hinzugeben und durchschwenken. Nun das Ganze anrichten und das Fleisch mit der Edelpfeffermischung (7) verfeinern.

DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN

AN VANILLEBAILEYS-SAHNE, KARMELISIERTEN MANDELN, PISTAZIEN UND CAMELSAUCE

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen im Förmchen in den Ofen geben und für 9-12 Minuten backen lassen. Die Caramelsauce (8), falls notwendig, kurz ohne Deckel in der Mikrowelle verflüssigen. Die Sahne (9) in eine ausreichend große Schüssel geben und schlagen, bis sie eine fluffige Konsistenz erreicht hat. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Vorsichtig das Förmchen an mehreren Seiten einreißen und den Kuchen vorsichtig herausheben. Die Caramelsauce auf dem Teller verteilen, den Kuchen darauf legen, die Sahne und zu guter Letzt die Mandeln mit den Pistazien darauf schichten!

BON APPETIT!