

# Valentines Dinner To Go

## Menü



- *Törtchen von der geräucherten Forelle an gebeizten Lachs Cannelloni mit Fenchel, Avocado und Orangenöl Schnee*

\*\*\*

- *Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Kürbis Chutney und Garnelen Praline*

### **Zubereitungsempfehlung:**

*Die Garnelen Praline im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 5 Minuten backen.*

*Die Kalbsbäckchen können im Vakuumbbeutel, in der Mikrowelle bei 800 Watt in 3 Minuten erwärmt werden.*

*Das Kürbis Chutney und das Kartoffel-Sellerie-Püree können ebenfalls in der Mikrowelle bei 800 Watt in 2 Minuten erwärmt werden.*

\*\*\*

- *Schokoladensoufflé mit Erdnusskern an Früchtecocktail*

### **Zubereitungsempfehlung:**

*Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 8 Minuten backen und anschließend 5 Minuten im Förmchen ruhen lassen.*

# Valentines Dinner To Go

## Menü



*Über diesen QR-Code gelangen Sie zu unserem Video,  
indem wir Sie mit weiteren Infos zur Zubereitung  
und tollen Tipps für ein gelungenes Valentines Dinner überraschen!*

### *\*Allergene / Inhaltsstoffe*

#### *Törtchen von der geräucherten Forelle*

*(Sahne, Gelatine, Frischkäse, geräucherte Forelle, Ei, Weizenmehl, Brunnenkresse, Stärke, Zwiebel, Knoblauch, Sepia Tinte)*

*Gebeizten Lachs Cannelloni mit Fenchel (Frischkäse, Fenchel, Orangensaft, Anis, Xanthan)*

*Avocado (Frischkäse, Chili, getrocknete Tomaten, Paprika, Kapern, Xanthan, Koriander)*

*Marinade (Rapsöl, Limettensaft, Piment)*

*Orangenöl Schnee (Maltodextrin, Orangenöl)*

*Kalbsbäckchen (Rotwein, Karotte, Sellerie, Schalotten, Weizenmehl, Senf)*

*Garnelen Praline (Garnele, Weizenmehl, Sojamehl, Eigelb, Fisch, Sellerie, Sahne, Ingwer, Nori Seealgen, Kartoffel Zwiebel)*

*Kartoffel-Sellerie-Püree (Kartoffeln, Sellerie, Milch, Butter)*

*Kürbis-Chutney (Ingwer, Chili, heller Essig, Orangensaft, Kartoffelstärke)*

*knusprige Dinkelmehl-Körner-Hippe (Dinkelmehl, Sesam, Leinsamen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkerne, Paprikapulver, Rapsöl)*

#### *Schokoladensoufflé mit Erdnusskern*

*(Zartbitterkuvertüre, Vanille, Sojalecithin, Ei, Butter, Erdnussbutter und Nüsse, Weizenmehl, Milch)*

*Red Lips (Weiße Kuvertüre, Milch, Vanille, Sojalecithin, Stärke)*

*Frühtecocktail (Früchte, Stärke)*