



**Deine neue crossmediale
Kochsendung**

KOCHANLEITUNG

VORBEREITUNG | GETTING READY

OFEN ANHEIZEN, KÜCHENFENSTER AUF, KOCHSCHÜRZE ANSCHNALLEN, TISCH DECKEN

Unsere Artisten bereiten sich genauso vor, wie Du heute. Denke Dich in das Ende Deines Menus rein. Du brauchst einen hübsch gedeckten Tisch mit Deinem Lieblingsgeschirr, Gläsern, Salz, Pfeffer und Servietten.

Stelle Dir dazu Deine Getränke am besten jetzt schon kalt.

Lege Dir alle Utensilien bereit. Du benötigst ein Schneidbrett mit scharfem Messer, einen Löffel zum Anrichten und Abschmecken, drei Kochtöpfe, zwei Pfannen, ein Backblech, 2 Gläser für das Dessert, Butter, Salz, Pfeffer, Küchentuch und einen Schneebesen oder eine Rührmaschine.

4. GANG | DESSERT ZUM VERLIEBEN STARTET JETZT

SCHOKOLADEN NAMELAKA CREME (3 Minuten)

Wir fangen mit dem Höhepunkt des Menüs an, damit die Creme bis zum Ende des Menus schön kalt wird. Fülle den von uns vorgekochten Schokoladen-Namelakacreme-Beutel Nr. 13 in eine Rührschale und schlage sie mit Deiner Rührmaschine oder Schneebesen auf mittlerer Stufe 3 Minuten, bis sie cremig ist. Fülle diese danach in Deine Dessertgläser und stelle sie in den Kühlschrank.

Drehe Deinen Ofen gerne schon jetzt auf 100°C Umluft für den Hauptgang.

1. GANG | VORSPEISEN ÖFFNEN DAS HERZ

TOM KHA SÜPPCHEN (3 Minuten)

Koche das fertige Süppchen aus Beutel Nr. 5 in einem Topf bei mittlerer Hitze auf und genieße die Einfachheit der Zubereitung dieses hochklassigen Gerichts.

2. GANG | DAS HERZ WIRD ERWÄRMT

LACKIERTER ADLERFISCH (5 Minuten)

Stelle Dir eine beschichtete Pfanne auf und lasse zwei Esslöffel Rapsöl auf höchster Stufe erhitzen. Lege das Adlerfischfilet aus Beutel Nr. 1 für 30 Sekunden in die heiße Pfanne. Marinieren nun das Adlerfischfilet in der Pfanne mit dem Honiglack aus Beutel Nr. 2 und lasse es für 2 Min. bei mittlerer Temperatur garen bis der Adlerfisch leicht glasig ist. Parallel kochst Du in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze den Sud aus Beutel Nr. 3 auf.

Nun richte den Fisch mittig auf dem Teller an und verteile den heißen Sud um den Fisch herum. Die Kresse aus **Beutel Nr. 4** zupfst Du und streust diese oben auf das Adlerfischfilet.

3. GANG | LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

REHRÜCKEN IM MOHNMANTEL (19 Minuten)

Brate den Rehrücken aus **Beutel Nr. 6** in einer heißen Pfanne goldbraun für ca. 30 Sekunden von beiden Seiten an. Hole ihn dann raus und wälze den Rücken durch einen Suppenteller mit dem Blaumohn aus **Beutel Nr. 7**, sodass der Rehrücken gut bedeckt ist. Lege ihn dann sanft in den auf 100°C vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene für 12 Min. Die Kartoffelrösti-Masse aus **Beutel Nr. 8** formst Du zu kleinen Röstitalern und brätst diese in einer Pfanne mit etwas Rapsöl goldbraun aus. Nimm nach 12 Min. das Filet aus dem Ofen und lasse es noch 4 Min. ruhen. In dieser Zeit erhitzt Du die Jus aus **Beutel Nr. 9** und brätst die Waldpilze aus **Beutel Nr. 10** scharf in einer Pfanne mit Rapsöl an und verfeinerst diese mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch aus **Beutel Nr. 11**.

Richte nun den Rehrücken mittig an, die Rösti mit Waldpilzen und der Jus verteilst Du drumherum und die Olivenbutter aus **Beutel Nr. 12** setzt Du auf den Rücken.

4. GANG | DESSERT, MANEGE AUF, DIE ZWEITE

SCHOKOLADEN NAMELAKA CREME (1 Minute)

Hole die kalte samtige Namelaka Creme aus dem Kühlschrank und drapiere sie mit dem Waldfruchtkaramellsalat-**Beutel Nr. 14**. Verteile die gerösteten Haselnussbrösel aus **Beutel Nr. 15** drumherum.

Voilà, Manege auf.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

Teile Deine Erfahrung gerne mit uns auf

www.genussmanege.com

Dein Jonas und Justin