

Zubereitungsempfehlungen TOGO Karte

* Diese Gerichte bitte im Tiefkühler lagern / alles andere im Kühlschrank

VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio* (70g) / Carpaccio von Lachs und Heilbutt* (70g)

15 min vor Gebrauch aus der Packung nehmen, umgekehrt bei Raumtemperatur auf den Teller legen,

Folie entfernen, mit Salat anrichten.

Zutaten: Thunfisch / Lachs und Heilbutt

Rindercarpaccio* (80g)

Das Carpaccio gefroren aus der Verpackung nehmen, Folie entfernen und z.B. mit Salat und Parmesan anrichten.

Nach ca. 20 Minuten kann es gegessen werden.

Zutaten: Rindfleisch

„Berlin Capital Club“ Tatar Box* (95g)

Rindfleisch und Sauce ca. 15 Minuten in kaltem Wasser auftauen lassen.

Die Zutaten vermengen, anrichten und kühl servieren.

Zutaten: Rindfleisch Würzsauce (Tomatenmark, Zucker, Rapsöl, Gewürzgurken, Branntweinessig)

Cornichons, Oliven, Paprika, Senf, Kapern, Speisesalz, Zwiebeln, Sardellen

Pulled Pork Bun*

Weizenbrötchen mit eingebackenem Pulled Pork und BBQ Sauce

Aufgetaut ohne Folie im Ofen bei 160°C für ca. 5-7 Minuten erhitzen und backen.

Zutaten: Brötchen: Weizenmehl, Sesam, Salz, Zucker, Hefe, Magermilch, Ei

Pulled Beef: Rindfleisch, Zuckersirup, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Butter, Gewürze, Branntweinessig, BBQ Sauce

SUPPEN

Französische Hummer Bisque (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Krabben- und Hummerfond, Milch, Sahne, Weißwein, Tomatenmark, Weinbrand, Stärke, Butter, Zitronensaft,

Speisesalz, Rapsöl, Palmfett

Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hühnerfleisch (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Gemüsefond (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln), Kokosnuss, Kokosnussmilch, Glukosesirup), Hühnerbrustwürfel

(gegart; Hühnerfleisch, Kartoffelstärke, Speisesalz), Zucker, Rapsöl, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Mu Er Pilze (getrocknet),

Knoblauch

Kartoffelsuppe mit feinem Lachs (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Gemüsefond (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln), Kartoffeln, Lauch, Lachs, Sahne, Milch, Speisesalz Rapsöl,

Knoblauch, Zucker, Gewürze

Maritime Fischsuppe mit Meerestieren (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Fisch- und Krustentierfond (Zwiebeln, Karotten), Tomaten, Tomatenmark, Tintenfischringe, Garnelenfleisch,

Muschelfleisch, Octopus, Kabeljau, Alaska Pollack, Seelachs, Sellerie, Karotten, Fenchel, Lauch, Kräuter, Weißwein,

Wermutwein, Speisesalz, Stärke, Zuckersirup, Olivenöl, Butter, Zitronensaft, Knoblauch, Gewürze, Palmfett, Rapsöl, Safran,

Kümmel

Spargelcrèmesuppe mit weißem Spargel (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Spargelfond, Spargel, Sahne, Butter, Weizenmehl, Speisesalz, Stärke, Zitronensaft, Zucker, Gewürze, Rapsöl

HAUPTGERICHTE

Rinderrippe für 2 Personen, sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce (ca. 1.400g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 5 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen, Beutel aufschneiden, Sauce in Topf gießen und reduzieren lassen, Fleisch auf ein Ofenblech legen und 15 Minuten bei 180°C garen.

Zutaten: Rinderrippen, Tomatenmark, Speisesalz, Zuckersirup, Gewürze, Zucker, Stärke, Rindfleischextrakt, Brantweinessig, Knoblauch, Rapsöl

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 15 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Rindfleisch, Champignons, Gewürzgurken, Rinderfond (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch), Sahne, Schmand, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Rotwein, Tomatenmark, Senf, Essig, Glukosesirup, Knoblauch, Zucker, Gewürze

Rinderboulette (2x80g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen, anschließend in einer Pfanne mit Öl je Seite 30 - 40 Sec. anbraten

Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Weizenmehl, Ei, Senf, Speisesalz, Rapsöl, Kräuter, Knoblauch, Wasser, Gewürze, Hefe

Wiener Kalbsschnitzel, massiert und paniert* (180g)

Das Schnitzel gefroren in der Pfanne in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze backen und mehrmals wenden.

Zutaten: Kalbfleisch, Panade (Weizenmehl), Wasser, Weizenmehl, Ei, Speisesalz, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup

Kalbsfleischröllchen "Mediterran" mit Mozzarella & Schinken (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 15 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Kalbfleisch, Rinderfond (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch), Sahne, Mozzarella, Milch, getrocknete Tomaten, Schinken, Stärke, Speisesalz, Rapsöl, Salbei, Balsamicoessig, Zucker, Gewürze

Lammhaxe mit Schmorgemüse (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 20 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Lammhaxe, Merlotwein, Lammfond (Karotten, Sellerie, Zwiebeln), Rapsöl, Tomatenmark, Stärke, Speisesalz, Knoblauch, Reisquellmehl, Kräuter, Karamellzucker, Gewürze

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 20 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Hühnerfleisch (gegart), Spargel, Champignons, Speisesalz, Sahne, Milch, Erbsen, Zitronensaft, Stärke, Weizenmehl, Gewürze

Nudel-Wok-Pfanne mit Hähnchen (400 g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 20-25 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

TIPP: Bei Bedarf mit etwas Sojasauce oder süß-saurer Sauce verfeinern.

Zutaten: Bohnen, Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, Sojabohnenkerne, Hähnchenbruststreifen (gegart; aus Hähnchenbrustfleisch, Mie-Nudeln, Rapsöl, Speisesalz

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Lachs, Fischfond (Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Champignons), Sahne, Weißwein, Butter, Zitronensaft, Stärke, Limetten, Speisesalz, Zucker, Rapsöl, Gewürze, Schalotten

Mediterrane Gemüselasagne (350g)

Aufgetaut im Ofen bei 160°C für 15 Minuten in der Schale (max. 190°C) erhitzen und backen.

Zutaten: Lasagneplatten (Hartweizengrieß, Ei, Spinat, Wasser), Tomaten, Tomatenmark, Zucchini, Auberginen, Houda Käse, Milch, Schalotten, Karotten, Sellerie, Paprika (rot und grün), Zwiebeln, Zuckersirup, Speisesalz, Knoblauch, Stärke, Olivenöl, Kräuter, Butter, Rapsöl, Balsamicoessig

Portweinjus (80g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 3 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Kalbs- und Rinderfond (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch), Rotwein, Portwein, Tomatenmark, Zucker, Speisesalz, Stärke, Rindfleisch, Kräuter, Rapsöl, Gewürze

Sauce Bolognese (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Tomaten, Tomatenmark, Rindfleisch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Rotwein, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Kräuter

Portion weißer Spargel geschält und mit Butter gegart (380g)

Im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Spargel, Butter, Speisesalz, Wasser, Zucker

BEILAGEN

Basmatireis (140g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Wasser, Basmatireis, Speisesalz

Kartoffelklöße halb und halb (180g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Kartoffelklöße (Kartoffeln, Kartoffelstärke, Speisesalz, Guarkernmehl), Butter

Kartoffelstampf (140g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen (vor Gebrauch schütteln).

Zutaten: Kartoffeln, Milch, Butter, Sahne, Speisesalz

Kartoffelgratin (80g)

Ausgepackt auftauen, im Ofen bei 160°C für 15 Minuten erhitzen und backen.

Zutaten: Kartoffeln, Milch, Sahne, Zwiebeln, Gouda Käse, Stärke, Speisesalz, Knoblauch, Rapsöl, Gewürze

Spätzle (150g)

Aufgetaut in Butter anschwenken. *Zutaten: Spätzle, Weizenmehl, Ei, Hartweizengrieß, Rapsöl, Speisesalz*

GEMÜSEBEILAGEN

Blattspinat (150g)

Im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Blattspinat, Sahne, Rapsöl, Zwiebeln, Stärke, Speisesalz, Knoblauch

Grüne Bohnenvariation (140g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 5-6 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Romanbohnen, Prinzessbohnen, Sojabohnenkerne, Butter, Schalotten, Sahne, Salz Bohnenkraut, Zucker

Rote Bete Gemüse würzig-fruchtig (150g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Rote Bete, Rotwein, Apfelsaftkonzentrat, Schalotten, Balsamicoessig, Zuckersirup, Stärke, Rapsöl, Speisesalz, Karamellzucker, Gewürze

Zuckererbsschoten in würziger Limonen-Chili-Butter (150g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 6 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Zuckerschoten, Butter, Schalotten, Chili, Wasser, Zucker, Limetten, Speisesalz, Stärke, Brantweinessig, Knoblauch, Gewürze, Rapsöl, Senf

Gartengemüse (Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Schalotten) (150 g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Karotten, Kohlrabi, Broccoli, Schalotten, Butter, Sahne, Speisesalz, Wasser, Zucker, Eigelb, Muskat, Stärke

DESSERTS

Gezuckerte Waffel (110g) mit Vanillesauce(70g)

Aufgetaut im Ofen bei 180°C für 2 Minuten erhitzen und backen.

Zutaten: Weizenmehl, Butter, Zucker, Hefe, Ei, Zuckersirup, Vanille, Speisesalz, Vollmilchpulver

Apfelstrudel (150g) mit Vanillesauce (70g)

Aufgetaut im Ofen bei 150°C für ca. 15 Minuten erhitzen und backen.

Zutaten: Äpfel, Weizenmehl, Zucker, Rosinen, Mandeln, Sonnenblumenöl, Stärke, Zimt, Speisesalz, Zitronensaft, Hefe

Vanillesauce (Gekühlt anrichten)

Zutaten: Milch, Sahne, Zucker, Ei, Vanille, jodiertes Speisesalz

Grießflammerie (65g) mit Blaubeersauce (50g)

Törtchen vor dem Auftauen auf dem Teller platzieren, auftauen und anrichten

Zutaten: Vollmilch, Sahne, Eigelb, Zucker, Weizengrieß, Gelatine, Speisesalz

Cheese Cake Törtchen* (100g) mit Blaubeersauce (50g)

Törtchen vor dem Auftauen auf dem Teller platzieren, auftauen und anrichten

Zutaten: Frischkäse Doppelrahmstufe, Zucker, Butter, Ei, Weisse Schokolade, Vollmilch, Kartoffelmehl, Weizenmehl, Kokosraspeln, Zitronensaft, Limettensaft, Vanilleschoten, Limettenschale, Speisesalz

Blaubeersauce

Gekühlt anrichten, vor dem Anrichten schütteln

Zutaten: Wasser, Heidelbeeren, Zuckersirup, Zucker, Stärke, Zitronensaft

*Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:
Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen*