

### 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 oder Garnelen (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 anschwemmen. *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*

**Zuckererbbschoten 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, Branntweinessig, 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*