

Zubereitungsempfehlungen TOGO Karte

VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio (70g)

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

Zutaten: Thunfisch

Rindercarpaccio (80g)

Das Carpaccio gefroren aus der Verpackung nehmen, Folie entfernen und 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

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

Ungarische Gulaschsuppe (200g)

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

Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Tomatenmark, Paprika (rot und grün), Rapsöl, Zucker, Knoblauch, Speisesalz, Röstzwiebeln, Branntweinessig, Maisstärke

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

Asia-Topf mit Garnelen und Gemüse (200g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8-10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zutaten: Hühnerfond (Wasser, Hühnerfleisch, Speisesalz, Würze), Gemüse (Bohnen, Weißkohl, Paprika, Zwiebeln, Sojabohnenkerne), gegarte Garnelen, Hühnerfett, Knoblauch, Sojasauce, Gewürze, Sonnenblumenöl

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, Bitter, Zitronensaft, Knoblauch, Gewürze, Palmfett, Rapsöl, Safran, Kümmel



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, Zuckerrübensirup, Stärke, Rindfleischextrakt, Branntweinessig, 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,

Ochsenbacke mit Rotwein, Sous vide gegart (250g)

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

Zutaten: Rindfleisch, Rotwein, Rinderfond (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons, Lauch), Stärke, Tomatenmark, Knoblauch, Olivenöl, Bauchspeck, Speisesalz, Rapsöl, Madeirawein, Karamellzucker

Osso buco - Gegarte Kalbshaxenscheiben in Rotweinsauce (400g)

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

Zutaten: Kalbshaxe, Rinderfond (mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons, Lauch), Rotwein, Tomaten, Stärke, jodiertes Speisesalz, Knoblauch, Olivenöl, Rapsöl, Tomatenmark, Karamellzucker, Kräuter

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

Lammgulasch mit Schalotten und Karotten (250g)

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

Zutaten: Lammfleisch, Rotwein, Lammfond (Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Karotten), Tomatenmark, Schalotten, Rapsöl, Speisesalz, Kartoffelstärke, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Rosmarin, Thymian, Branntweinessig

Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce (250g)

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

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinefond (Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie), Bier, Honig, Rotwein, Senf, Weißweinessig, Sherryessig, Gewürze, Stärke, Tomatenmark, Reismehl, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Karamellzucker

Gänsekeule mit Kräutern (250g)

Im Vakuumbbeutel 3 Minuten bei 85°C im Wasserbad ziehen lassen,
anschließen auf ein Blech bei 200°C ohne Vakuumbbeutel für 18 Minuten im Backofen erhitzen und knusprig bräunen.

Hirschsauerbraten mit Cranberries (250g)

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

Zutaten: Hirschfleisch, Hirsch- und Rinderfond (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons, Lauch), Rotwein, Zuckerrübensirup, Weinessig, Balsamico, Zucker, Speisesalz, Cranberries, Rapsöl

Wildschweingulasch mit feinen Pilzen (250g)

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 8 Min. bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen, vor dem Öffnen schütteln.

Zutaten: Wildschweingulasch, Rinderfond mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons und Lauch, Schmand, Kräuter, Steinpilze, Austernpilze, chinesische Stockschwämmchen, Shii Take-Pilze, Rotwein, Cranberries, Apfelsaft, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Preiselbeeren, Zucker, Tomatenmark, Reismehl, Stärke, Madeirawein, Zitronensaft, Knoblauch, Gewürze

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwersauce (250g)

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

Zutaten: Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Sahne, Lauch, Sellerie, Karotten, Rapsöl, Ingwer, Geflügelbouillon, Speisesalz, Gewürze, Stärke, Zucker, Knoblauch

Lachs mit Gemüsestreifen in Dill-Weisswein-Sauce (250g)

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

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

Nudel-Wok-Pfanne mit 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, gegarte Garnelen, Mie-Nudeln, Rapsöl, Speisesalz

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, Karamellzucker, 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

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

Linguini (150g)

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

Zutaten: Hartweizennudeln (Hartweizengrieß und Ei)

Spätzle (150g)

Aufgetaut in Butter anschwenken.

Zutaten: Spätzle, Weizenmehl, Ei, Hartweizengrieß, Rapsöl, Speisesalz

GEMÜSEBEILAGEN

Apfelrotkohl (200g)

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

Zutaten: Rotkohl, Äpfel, Zwiebeln, Butter, Balsamicoessig, Zucker, Speisesalz, Zuckersirup, Stärke, Gewürze, Rote Beete

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: Romanobohnen, Prinzessbohnen, Sojabohnenkerne, Butter, Schalotten, Sahne, Speisesalz Bohnenkraut, Zucker

DESSERTS

Pflaumencrumble mit Mandeln (80g) mit Vanillesauce (70g)

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

Zutaten: Pflaumen, Zucker, Rapsöl, Weizenmehl, Mandeln, Haferflocken, Backpulver, Zimt, Speisesalz

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

Tiramisu (Gekühlt anrichten)

Zutaten: Mascarpone, Zucker, Löffelbiskuit, Schlagsahne, Ei, Wasser, Amarettolikör, Moccalikör, Weizenmehl, Kakaopulver, Kaffee, Rum, Glukosesirup, Bourbon Vanille, Speisesalz

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:

Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen