

Anleitung Silvester-Menu à la maison

Herzlichen Dank für die Bestellung unseres tollen Silvester-Menus à la maison. Damit wird der Silvesterabend allein, zu zweit oder mit Freunden ein genussreicher und entspannter Abschluss des 2023. Es sind nur ein paar wenige Handgriffe nötig und dein perfektes Silvester-Menu ist genussbereit. Mit dieser **Anleitung** und / oder unseren **Anleitungsvideos** klappt es ganz bestimmt!



Wir wünschen dir viel Spass, gutes Gelingen und einen guten Rutsch in ein hoffentlich gefreutes 2024!

Ä Guete!

Das Team der Metzgerei Stettler & Restaurant Bären

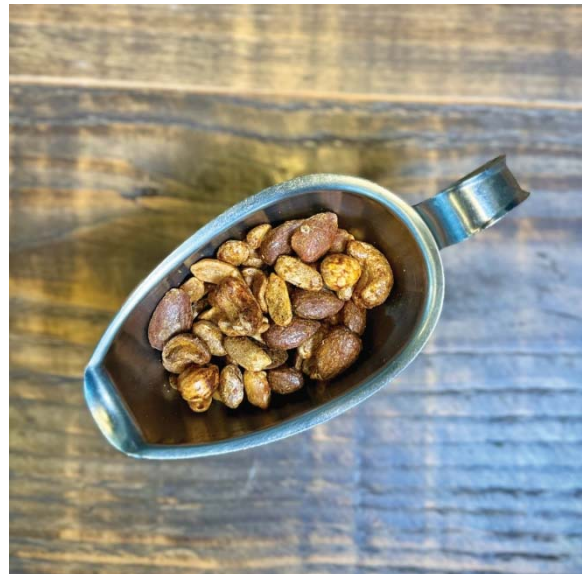
Alle Lebensmittel wurden frisch zubereitet und abgepackt. Bitte bei 4°C lagern und dann das Festessen innerhalb der nächsten 48 Stunden geniessen.

Appetizer



Zutaten

- Apéronüssli



Hilfsmittel

- Schüsseli

Zubereitung

Die Nussmischung öffnen und in einem hübschen Gefäss anrichten. Vergiss nicht, dein Apéro-Getränk rechtzeitig kühl zu stellen!

Video-Anleitung:



Kalte Vorspeise



Zutaten

- Fleisch für Tatar
- Tatarsauce
- Brioche
- Olivenbutter
- Dekoration

Hilfsmittel

- Schüssel
- Gabel
- Schneidebrett
- Messer

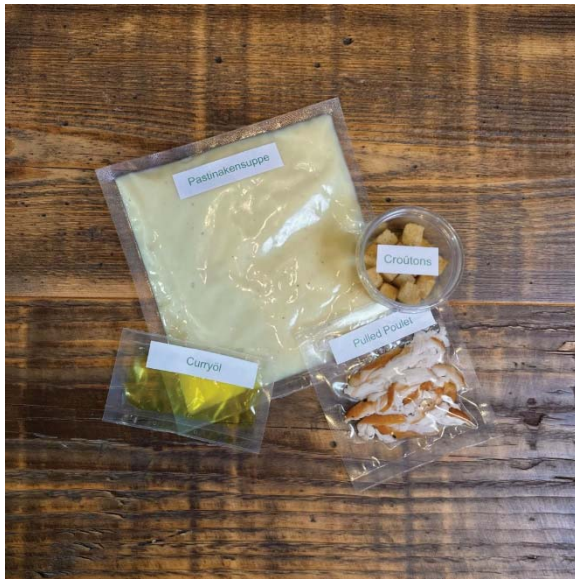
Zubereitung

Ofen auf 180° Umluft vorwärmen. Tatarfleisch und Sauce in eine Schüssel geben und mit der Gabel mischen. Brioche im vorgewärmten Ofen 5 Minuten backen. Tatar in einer Ringform schön anrichten und dekorieren. Heisse Brioche und Butter dazu stellen und servieren.

Video-Anleitung:



Warme Vorspeise



Zutaten

- Pastinakensuppe
- Puled Poulet
- Curryöl
- Croûtons

Hilfsmittel

- Suppenpfanne
- Suppenlöffel
- Kochtopf mit heissem Wasser
- Grillzange
- Schneidebrett
- Messer

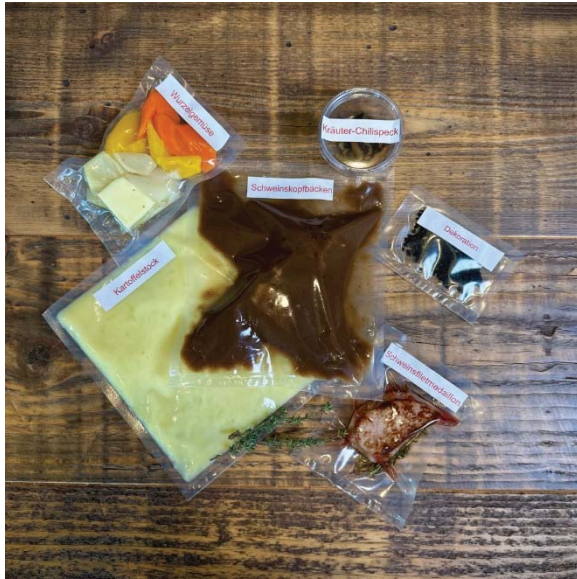
Zubereitung

Suppe in einer Pfanne aufkochen und mit einem Stabmixer am Schluss noch kurz Aufschäumen.
Puled Poulet im verschlossenen Vacuumbeutel im heissen Wasserbad unter dem Siedepunkt erwärmen. Das heisse Puled-Poulet im Suppenteller anrichten. Die aufgeschäumte Suppe vorsichtig in den Suppenteller eingiessen und mit Curryöl beträufeln. Am Schluss mit den Croûtons ausgarnieren.

Video-Anleitung:



Hauptgang



Zutaten

- Geschmorte Schweinsbäckchen mit Jus
- Schweinsfiletmedaillon
- Kartoffelstock
- Wurzelgemüse
- Kräuter-Chilispeck
- schwarze Oliven (Dekoration)
- Thymian

Hilfsmittel

- Kochtopf mit heissem Wasser
- Grillzange
- Messer
- Schneidebrett
- Pfanne
- Bratpfanne
- Butter oder Olivenöl

Zubereitung

Die geschmorte Schweinsbäckchen im verschlossenen Vacuumbeutel für 20 Minuten im Wasserbad unter dem Siedepunkt aufwärmen. Dann vorsichtig in eine Pfanne giessen und aufkochen. Kartoffelstock und Wurzelgemüse ebenfalls im verschlossenen Vacuumbeutel für 10 Minuten im Wasserbad unter dem Siedepunkt erwärmen. Ebenso Schweinsfiletmedaillon im verschlossenen Vacuumbeutel für 3 Minuten im Wasserbad unter dem Siedepunkt erwärmen. Anschliessend Schweinsfiletmedaillon für gut 10 Minuten draussen bei Raumtemperatur im Vacuumbeutel ruhen lassen. Als nächstes das Medaillon mit etwas Butter in der Bratpfanne auf beiden Seiten goldig anbraten. Alternativ kann natürlich das Schweinsfiletmedaillon auch auf dem Grill angebraten werden. Das Gemüse aus dem Wasserbad nehmen und der Inhalt in einer Schüssel verrühren.

Schweinsbäckchen und Jus auf dem Teller anrichten. Den Kartoffelstock-Vacuumbeutel aus dem Wasserbad nehmen, eine Ecke aufschneiden und direkt auf den Teller spritzen. Das Gemüse ebenfalls anrichten. Schweinsfiletmedaillon auf dem Teller platzieren und Thymian dazu legen. Zum Schluss den Kräuter-Chilispeck auf dem Teller verteilen sowie das Gericht mit den schwarzen Oliven ausgarnieren.

Video-Anleitung:



Dessert



Zutaten

- Rotwein Zwetschgen
- Schokoladenküchlein
- Puderzucker
- Baileys-Praliné

Hilfsmittel

- Kuchenblech
- Torchon / Geschirrhandtuch
- Kochtopf mit heissem Wasser
- Grillzange
- Schneidebrett
- Messer

Zubereitung

Rotwein Zwetschgen im verschlossenen Vacuumbeutel während 5 Minuten im Wasserbad unter dem Siedepunkt aufwärmen. Backofen auf 180° Umluft aufheizen und Schokoladenküchlein für 4 Minuten backen. Rotwein Zwetschgen aus dem Beutel direkt auf den Teller anrichten. Dann das Schokoladenküchlein vorsichtig aus der Form heben und ebenfalls anrichten. Puderzucker über Schokoladenküchlein streuen. Das Baileys-Praliné kann dazu oder zum Espresso serviert und genossen werden.

Video-Anleitung:

