

**Culinary Artist AG**  
Bözingenstrasse 49/51  
CH-2502 Biel/Bienne  
+41 58 680 34 70  
info@artist-biel.ch  
www.artist-biel.ch

## Anleitung für das Gourmet @Home Menü

### Vorspeise:

1. Erwärmen Sie das Zwiebelpüree, verschlossen im Vakuumsack, in einer kleinen Pfanne gefüllt mit heissem Wasser und lassen Sie es für 10min ziehen.
2. In einer grösseren Pfanne erwärmen Sie nun die karamellierte Zwiebelsuppe. Achten Sie darauf, dass Sie die Suppe nicht auf zu hoher Stufe erwärmen und die Suppe Ihnen anbrennt. Nehmen Sie sich Zeit und rühren Sie des Öfteren in der Suppe.
3. Mit Hilfe einer Schere können Sie nun eine Ecke des Vakuumbutels, mit dem Zwiebelpüree, öffnen und wie mit einer Spritztüte in Ihr Suppenteller dressieren.
4. Mithilfe eines Kaffeelöffels ziehen Sie den Löffel einmal leicht geschwungen durch das Püree und erzielen damit einen Optischen Effekt einer Träne. Die abgeflämmten Zwiebel-Elemente können Sie nun versetzt auf das lang gezogene Püree setzen.
5. Der Teller wird nun den Gästen serviert, die heisse Suppe mit Hilfe einer kleinen Kanne oder Suppenkelle vor dem Gast langsam eingegossen.



**Hauptgang:**

1. Heizen Sie den Backofen auf 180°C Umluft vor.
2. Erwärmen Sie in einer kleinen Pfanne gefüllt mit heissem Wasser den Vakuumbbeutel mit dem Zuckerrüben-Chutney und dem Kaninchen-Jus und lassen Sie beides für 10min ziehen.
3. In einer Bratpfanne mit etwas Sonnenblumenöl können Sie nun den Kaninchenrollbraten von allen Seiten vorsichtig und gleichmässig anbraten.
4. Nehmen Sie ein Backblech und legen Sie ein Backpapier darauf. Den Schnitz der Zuckerrübe und die Tessiner-Polentakugeln legen sie nun auf das Backpapier und geben Sie das Blech für 10min in den Ofen.
5. Nach 5min geben Sie den Kaninchenrollbraten ebenfalls auf das Backblech. Damit dieser auch schön warm ist in der Mitte.
6. Stellen Sie nun den vorgewärmten Teller vor sich, legen Sie den Zuckerrübenschnitz senkrecht gerichtet auf den Teller, die drei Tessiner-Polentakugeln mit gleichmässigem Abstand daneben platzieren.
7. Öffnen Sie den Vakuumbbeutel mit dem Chutney und geben Sie zwischen die Polentakugeln etwas vom Chutney. Mit einem scharfen Messer können Sie nun den Rollbraten in der Mitte aufschneiden und auf dem Teller platzieren. Zum Schluss kommt das sogenannte schwarze Gold zum Fleisch dazu. Den Kaninchen-Jus können Sie mit Hilfe einer Schere an einem Ecken öffnen und an das Fleisch giessen.



**Dessert:**

1. In den noch warmen Ofen können Sie nun das Apfeltourtier auf einem Backblech erwärmen.
2. Die Terrine mit der Blume als Dekoration setzen Sie mittig auf den Teller.
3. Das süss-saure und innen Flüssige Apfel-Ringli können Sie mit viel Sorgfalt daneben stellen.
4. Das Nusscrumble können Sie neben die Terrine streuen und anschliessend das warme Apfeltourtier draufsetzen.
5. Die Sauerrahm / Rosmarin-Sauce wird mit einem Kaffeelöffel zweimal umgerührt (nicht mehr da sich der Marmorierte Effekt ansonsten auflöst) und auf den Teller gegeben.
6. Kleiner Tipp: wer im Gefrierfach noch etwas Glace hat kann eine Kugel abstechen und dazugeben. Diese können wir Ihnen leider aufgrund der Temperaturen nicht mitgeben.



Wir, die kulinarischen Artisten vom Culinary Artist in Biel wünschen Ihnen in dieser umständlichen Lage ein genussvolles Erlebnis bei unserem Gourmet @ Home Menü.

Vergessen Sie nicht, die Gerichte zu fotografieren und unter dem Hashtag #artistbiel zu veröffentlichen. So sind Sie automatisch am Wettbewerb dabei. Unsere kulinarischen Artisten wählen bis zum 30. April 2020 das originellste Gericht aus. Der oder die Gewinner/in wird zu einem unserer Sinfonie Menüs mit 9 Gängen inkl. Weinbegleitung für 2 Personen an unserem Chefs Table eingeladen.