

## Keine Angst vorm Kochen,

Liebe Rezeptleser,

dieses 4-Gang Menü wird Sie vor keine riesige Aufgabe stellen. Es ist einfach nachvollziehbar und sehr gut auch schon am Vortag vorzubereiten Dennoch ist dieses Menü sicher sehr passend zur Weinauswahl. Wer den Aufwand dafür verringern möchte, entscheidet sich für Vorspeise **oder** Suppe, denn beides kann zu beiden Weißweinen serviert werden.

Die kleine Herausforderung „a la Gastronomie zu Hause“ ist, alles pünktlich auf den Teller anzurichten.

Aber um Ihnen die Angst davor zu nehmen, hier ein paar sachdienliche Hinweise.

Wichtiger Tipp: Wärmen Sie Ihren Backofen am Menüabend auf 130°C Umluft vor, es hilft enorm, um alles pünktlich bereit zu haben.

### Die Suppe: für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20min

Zubereitungszeit / Kochzeit: 30min

Aufwärm- und Anrichtezeit: 10min

Tipp: Die Suppe kann am Vortag oder auch schon eher gekocht werden. Kochen Sie die Suppe direkt vor dem Verzehr noch einmal auf und fügen Sie erst dann die geschlagene Sahne zu. Lassen dann noch einmal alles schaumig aufwallen und richten Sie in Tassen an. Die kleine Coppa/ Schinken – Praline als Einlage, zur gleichen Zeit im Backofen mit erwärmen, ggf. sogar direkt in der Tasse.

### Die Tarte: für 6 Personen

Vorbereitungszeit: 35min

Zubereitungszeit / Backzeit: 40min

Aufwärm- und Anrichtezeit: 5min

Tipp: einfacher geht es nicht, am Vortag backen und 20min im ganzem im Backofen erwärmen und auf den Tisch stellen oder kalt in Stücke schneiden und im Backofen 10min erwärmen.

## **Der Hauptgang: für 4 Personen**

Vorbereitungszeit: 45min

Zubereitungszeit / Kochzeit: Schmorzeit Fleisch ca. 70min; Gemüse 15min, Schupfnudeln 15min

Aufwärm- und Anrichtezeit: 10min

Tipp: Auch dieses Gericht ist komplett vorzubereiten. Das Gemüse und die Schupfnudeln am Vor- oder gleichen Tag und das Fleisch kann auch schon ein bis zwei Tage vorher gegart werden. Das senkt den Aufwand und erhöht zudem den Geschmack, wenn Sie die Fleischstücke direkt in der Sauce kühl lagern. Das Gemüse wird nur kurz Karamellbutter wieder heiß gedünstet, sowie die Schupfnudeln in Olivenöl oder Butter bei milder Hitze wieder erwärmt bis sie leicht Farbe nehmen. Das Anrichten ist ein Klacks....

## **Das Dessert: für 4 Personen**

Vorbereitungszeit: 25min

Zubereitungszeit / Kochzeit: 10min

Aufwärm- und Anrichtezeit: 5min

Tipp: Die Crêpes sind gut am Vortag oder vorher zu backen und können dann am Tag bestrichen werden, mit Marmelade sowie mit Datteln und Käse eingerollt werden. Die fertigen Crêpes so für 5 min in den Backofen legen und zum Schluss, lt. Rezept noch einmal in der Wein-Butter anschwanken. Creme Fraiche auf den Teller streichen und den Crêpe darauflegen und mit abpudern.

Krönchen aufsetzen??? Gönnen Sie sich dazu eine Kugel Karamelleis.