

jasmin`s - Arbeitsplan

Zum Apéro: Gommer Cholerastrudel aus dem Hallenbarter-Stadel (Backen im Ofen)	180°C, ca. 20'

Pochierte Seezungenröllchen an getrockneten Tomaten (Pochieren im Steamer)	85°C, 2 – 3'
Knackiges Kresse/Spargelgemüse-Potpourri (Blanchieren von Gemüse im Steamer)	Dampfgaren: 100°C, 7 – 12'
Sautierte Frühjahrskartoffel an frischer Butter (Blanchieren von Kartoffel im Steamer)	Dampfgaren: 100°C, ca. 7'

Niedergegartes Kalbsteak an sämiger Limonensauce und frischem Thymian (Niedergaren im Backofen)	Backen im Ofen, 80°C, 1 – 1¼ Std.
Pilaw-Reis (Reis im Steamer)	Dampfgaren: 100°C, 20'; Verhältnis 1:1
Bunte Gemüse garnitur aus Karotten, Kohlrabi und Broccoli (Blanchieren von Gemüse im Steamer (siehe Vorspeise))	Karotten und Kohlrabi: 100°C, 6 – 8' Broccoli: 100°C, 4 – 6'

Quark-Vanillesoufflée an Rhabarber-/Erdbeerkompott (Backen im Ofen)	Backen im Ofen: 180°C, 15 – 20'
Vanille-Gefrorenes	

Bemerkungen
