



## Anleitung zur Zubereitung Ihres KAI3 Festtagsmenüs

Nur noch 38 Minuten bis zum Festmahl!  
In wenigen Schritten genießen Sie Ihr Menü.

Sie benötigen zur Fertigstellung:

- Backofen
- Töpfe
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer
- Schere
- Salz und Pfeffer

### **IHRE VORSPEISE**

Für die Vorspeise geben Sie die Krustentier-Velouté aus den Gläsern in einen Topf und lassen sie diese auf mittlerer Stufe aufkochen. Kurz vor dem Servieren der Suppe schäumen Sie diese mit einem Stabmixer nochmals auf. Öffnen Sie die Beutel mit dem Kartoffelcrumble und den Nordseekrabben und richten Sie diese in der Mitte des Tellers an. Anschließend gießen Sie die geschäumte Velouté von der Seite auf dem Teller an.

### **IHR HAUPTGANG**

Heizen Sie Ihren Ofen auf 210°C Umluft vor, bereiten Sie ein Backblech mit Backpapier vor und erhitzen Sie einen großen Topf mit Wasser. Wenn das Wasser leicht siedet, geben Sie die Entenkeulen im Beutel für 8 Minuten hinein.

Nehmen Sie anschließend die Keulen aus dem Wasser und schneiden Sie den Beutel auf. Legen Sie die Keulen mit der Hautseite nach oben auf das Backblech, würzen diese mit Salz und Pfeffer und schieben Sie sie für 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen, bis die Haut der Ente goldbraun und knusprig ist.

Bringen Sie in der Zwischenzeit einen Topf mit 1 Esslöffel Salz zum Sieden. Das Salzwasser sollte nicht kochen, sondern nur noch leicht siedet. Holen Sie die Kartoffelklöße aus den Beuteln und geben Sie diese in das siedende Wasser. Sobald die Klöße an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig.

Erwärmen Sie den Apfelrotkohl in einem Topf bei niedriger Hitze und rühren Sie immer wieder gut um, damit er nicht anbrennt. Erwärmen Sie die Semmelbrösel in einem kleinen Töpfchen ebenfalls bei niedriger Hitze für wenige Minuten. (Geben Sie diese später auf die fertigen Klöße)

Lassen Sie die Preiselbeerjus in einem Topf kurz aufkochen und füllen Sie sie anschließend in eine Sauciere um.

### **IHR DESSERT**

Den Abschluss des Menüs bilden die marinierten Zimtpflaumen mit Spekulatiuscrumble und Valrhona-Schokoladencreme. Hierzu werden zunächst sämtliche Beutel geöffnet. Die Zimtpflaumen werden in ein schönes Glas oder eine Schüssel gegeben. Anschließend werden diese mit der Schokoladencreme bedecken. Der Spekulatiuscrumble rundet das Dessert ab und wird daher als Topping auf die Creme gegeben.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie einen guten Appetit und freuen uns, Sie demnächst im BUDERSAND begrüßen zu dürfen!

Bis Bald!  
Ihr Felix Gabel und das BUDERSAND Team