



Valentinsmenü 2021

Ideal für Ihr To-Go-Geschäft

Vorspeise

Thunfischtatar mit Avocado und aphrodisierendem Zitronenöl

Hauptgericht

Amors Hähnchenbrust (gefüllt mit Trüffelbrie, Pecannüssen und Rohschinken) auf farbigem Caponata

Dessert

Rosaroter Himbeertraum im Weckglas

Das Menü kann gut vorbereitet werden, eignet sich für den Transport und der Hauptgang bleibt lange heiß.



Thunfischtartar mit Avocado und Zitronenöl

Für 2 Personen

1. **180g frisches Thunfischfilet** ganz fein würfeln und **20g Schalotte** hacken.
2. **2 EL Zitronenöl**, **½ Zitronenzeste** und **Soft** sowie **Meersalz** und **Pfeffer** nach Geschmack vermischen. Eine Stunde kühlstellen.
3. **1 Avocado** fein schneiden und mit **Meersalz**, **Zitrone**, etwas **Chili** sowie **Kräutern** nach Geschmack abschmecken.
4. Eine Herzform mit Avocadotatar zur Hälfte befüllen, fest drücken und mit dem Thunfischtatar ergänzen. Das fertige Tatar im SkyLine Chill^s schockfrostet.
5. Am Valentinstag die gewünschten Portionen im SkyLine Chill^s in kurzer Zeit kontrolliert auftauen und zusammen mit gekochter **roter Bete** und **Toastbrot** servieren.

Amors Hähnchenbrust

Für 2 Personen

1. **80g Trüffelbrie** mit **20g gehackten Pecannüssen** bestreuen und mit **4 dünnen Scheiben Rohschinken** umwickeln.
2. **2 Stk. Hähnchenbrust** seitlich aufschneiden und mit dem umwickelten Käse füllen. Mit einem Zahnstocher verschliessen und würzen.
3. Im SkyLine Premium^s mit dem automatischem Programm für Hähnchenbrust auf dem Grillrost grillen bis die Kerntemperatur von **64°C** erreicht ist. **3 Minuten** ruhen lassen.
4. Auf farbigem, kleingeschnittenem **mediterranem Gemüse** anrichten und mit Beilage Ihrer Wahl servieren.

Rosaroter Himbeertraum im Weckglas

Für 4 Personen

1. **150g Himbeeren** (frisch oder TK) mit **2 EL Grand Marnier** und **1 EL Zucker** marinieren.
2. **35g Zucker** mit **1 Pck. Sahnesteif** mischen und unter **250g Magerquark** mischen. **100g Sahne** steif schlagen und unter die Quarkcrème mischen.
3. Die Crème halbieren, und einen Teil mit den Himbeeren vermischen.
4. **Orangebiscuit** oder anderes Teegebäck zerkleinern, mit **2 EL Grand Marnier** beträufeln und schichtweise mit den zwei verschiedenen Crèmes in Weckgläser (4 Gläser à 200ml Inhalt) einfüllen.