

# Das 3–4 Gänge-Menü vom BoK ...

## Anleitung zur Vollendung des 3–4 Gänge-Menüs

---

**Vorspeise:** Tarte vom Juvenilferkel, Meerrettich Sauce, Schnittlauchemulsion, eingelegten Blumenkohl, Blumenkohlpüree, Wildkräutersalat, Vinaigrette

**Optionaler Zwischengang:** Geflämmte Makrele, Eigelbgel, gerösteter Spargel, Ponzu-Sauce, Wildkräutersalat, Brotchips

**Hauptgang:** Gefüllte Schwarzfederhuhnbrust mit gegrillter Paprika, knusprige Reisbällchen, Sauce Bordolaise

**Dessert:** Granny Smith Apfel „inspiriert“ Mandelbiskuit, Apfelragout, außen Apfel Ganache, grüne Schokolade und spiegelnde Glasur, dazu gibt's Apfel-Dillgel, Mandelcreme, Apfelsorbet

**Notwendige Utensilien:** Sie benötigen Herd, Ofen, 3 kleine Töpfe

---

**Vorher:** Legen Sie bitte **30 Minuten vor Beginn** die Komponenten der Vorspeise, die des Hauptganges sowie die des Zwischengangs aus dem Kühlschrank und lassen diese bei Raumtemperatur stehen. Heizen Sie Ihren Ofen auf 150°C Umluft vor.

### **1** Beginnen Sie mit der Vorspeise

1. Geben Sie die Tarte für 3 Min in den vorgeheizten Ofen.
2. Anschließend wird die Meerrettich Sauce in einem passenden Topf erhitzt.
3. Holen Sie die Tarte aus dem Ofen und bepunkteten Sie diese mit dem Blumenkohlpüree und der Schnittlauchemulsion.
4. Verteilen Sie nun die eingelegten Blumenkohlröschen auf der Tarte.
5. Marinieren Sie den Kräutersalat mit etwas Vinaigrette und stecken ihn schön in die Tarte und auf die Punkte. (Wenn Sie den 4. Gang dazu gewählt haben marinieren Sie nicht den ganzen Salat, Sie brauchen ihn noch für den nächsten Gang).
6. Gießen Sie die Meerrettich Sauce in die Mitte eines Tellers und setzen die Tarte mittig darauf.

**Vor dem Verzehr der Vorspeise,** stellen Sie die Aluschale mit der Hühnerbrust, den gebackenen Reisbällchen und der gegrillten Paprika mit Deckel, für 15 Min in den Ofen. Falls Sie das 4-Gang-Menü gewählt haben, essen Sie zuerst die Vorspeise und stellen **vor dem Verzehr des Zwischengangs** die Aluschale mit den Hauptgangkomponenten in den Ofen.

# Das 3–4 Gänge-Menü vom BoK ...

## 2 Der Zwischengang ist in 4 einfachen Schritten verzehrbereit:

1. Stellen Sie die Aluschale mit der Makrele und dem gerösteten Spargel in den Ofen.
2. Füllen Sie die Ponzu Sauce in einen passenden Topf und erhitzen Sie diese.
3. Nehmen Sie die Makrele nach einer Minute aus dem Ofen und legen diese senkrecht auf die linke Seite des Tellers.
4. Nehmen Sie nun nach 3 weiteren Minuten den Spargel aus dem Ofen und legen ihn parallel, mit den Köpfen nach unten, neben die Makrele.
5. Bepunkten Sie den Spargel mit dem Eigelbgel und marinieren Sie den übrigen Kräutersalat mit der Vinaigrette und legen ihn schön auf den Spargel
6. Legen Sie auch die Brotchips zwischen den Spargel.
7. Gießen Sie nun die Ponzu-Sauce in den Zwischenraum zwischen Spargel und Makrele.

## 3 Anschließend werden die Beilagen des Hauptgangs fertiggestellt. Damit dies gelingt, folgen Sie einfach diesen 5 Schritten:

1. Füllen Sie die Kalbsjus in einen passenden Topf und erwärmen Sie diese, wenn sie leicht zu köcheln beginnt, stellen Sie die Platte auf die niedrigste Stufe.
2. Nehmen Sie die gegrillte Paprika und die gebackenen Reisbällchen nach 15 min aus dem Ofen und backen das Huhn weitere 5 Min mit Deckel.
3. Die gerillte Paprika wird vorsichtig auf 12 Uhr auf dem Teller platziert und das Reisbällchen wird auf den Paprikasockel gesetzt.
4. Geben Sie nun den Inhalt des Beutels der Sauce Bordolaise in die Kalbsjus und lösen ihn langsam in der Kalbsjus auf. Die Sauce darf nicht mehr köcheln.
5. Setzen Sie nun das Huhn waagrecht, mittig auf den Teller und gießen Sie die Sauce Bordolaise über das Huhn.

## 4 Zum krönenden Abschluss wird das Dessert in 3 simplen Schritten angerichtet:

Setzen Sie den Granny Smith Apfel mittig auf den Teller.

1. Mit der Mandelcreme und dem Apfel-Dillgel machen Sie ein paar dekorative Punkte um den Apfel.
2. Zum Schluss geben Sie etwas Apfelsorbet dazu.

**Das BoK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!  
Essen was BoK macht! Gourmetküche für Zuhause.**

P.S. Etwa alle 14 Tage gibt es ein neues Gourmet-Menü vom BoK für Zuhause. Schauen Sie gerne wieder rein. Melden Sie sich auch gerne für unseren Newsletter an um auf dem Laufenden zu bleiben. Kontaktformular unten auf unserer Website oder über [info@brustoderkeule.de](mailto:info@brustoderkeule.de)