



PARK HOTEL

VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



## TAKE AWAY

Entenbrust mit Trüffeljus

Geschmorte Entenkeulen Ravioli

Geröstetes Wintergemüse

Pastinake Kompott, Rotkraut-Kräutersalat

Dörrbirnen Crème und Pilzschaumsauce

CHF 105 pro Person (ohne Getränke), ab zwei Personen bestellbar

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7,7 % MwSt

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und eine besinnliche Adventszeit!

Patrick Mahler

PARK HOTEL VITZNAU

*Festive  
Season*

2021

# Zubereitung



## Entenbrust mit Trüffeljus

Entenbrust mit einem Küchenpapier trocken tupfen, salzen und leicht mit schwarzem Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne (vorzugsweise Teflon) bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten. Sobald die Haut schön kross ist, die Brust wenden und für 30 Sekunden auf der Fleischseite anbraten. Entenbrust auf ein ofenfestes Blech legen und bei 160 °C für 3 Minuten garen. Nach der Zeit die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in Aluminiumfolie gewickelt für 5 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals in einer Bratpfanne leicht bei mittlerer Hitze nachbraten. Zum Anrichten die Entenbrust mit einem langen Querschnitt halbieren und mit wenig Fleur de sel bestreuen. Den Trüffeljus in einem geeigneten kleinen Kochtopf erwärmen. Die restliche Sauce separat zum Gericht servieren

## Geschmorte Entenravioli

Kochtopf mit genügend gesalzenem Wasser aufkochen und die Entenravioli für 3-4 Minuten im siedenden Wasser al dente kochen. 1 Ravioli ist extra für die Probe dabei.

## Geröstetes Wintergemüse

Röstgemüse in einer Backfenschale; Blech oder auf einem Teller mit wenig Öl im Ofen heiss legen. Alternativ kann es auch ohne Weiteres in einer Bratpfanne ebenfalls mit wenig Öl warm gebraten werden.

## Pastinake Kompott

Pastinake Kompott in einem geeigneten kleinen Kochtopf erwärmen, bis er heiss und servierbereit ist.

## Rotkraut-Kräutersalat

Den vorbereiteten Rotkrautsalat zusammen mit den Kräutern und dem Dressing in einer Schüssel mit der Vinaigrette gut vermischen. Mit Salz Abschmecken, Anrichten

## Pilzschaumsauce

Schaumsauce in einem geeigneten kleinen Kochtopf erwärmen, bis sie heiss und servierbereit ist. Mittels Stab-Mixer schön schaumig aufschäumen und den Schaum mit einem Löffel abschöpfen und reichlich über die Ravioli geben. Den restlichen Schaum separat zum Gericht servieren.

## Dörrbirnen Crème

Die Dörrbirnen Crème ist fixfertig. Den kleinen Spritzbeutel wenig aufschneiden, damit Punkte auf den Teller gespritzt werden können.

PARK HOTEL

Fest  
Season

202

## Vorschlag der Arbeitsabläufe

- 1) Zubereitung und Anleitung durchlesen.
- 2) Kochmaterialien: Töpfe, Bratpfannen, Löffel, Stabmixer, Blech usw. breitstellen.
- 3) Ofen auf 160 ° Vorheizen.
- 4) Tisch decken.
- 5) Falls möglich, Teller zum Anrichten warmstellen und anschliessend servieren.
- 6) Alle Lebensmittel aus der Kühlung holen, bereitstellen auspacken und das was möglich ist in die Töpfe füllen und leicht erwärmen.
- 7) Bratpfanne für die Entenbrust erwärmen und mit der Zubereitung der Ente beginnen laut Zubereitungsschritte.
- 8) Wasser aufkochen und Ravioli zubereiten.
- 9) Röstgemüse heisslegen oder anbraten.
- 10) Rotraut-Kräutersalat zubereiten.
- 11) Alle Saucen und den Kompott heiss rühren.
- 12) Sauce schaumig aufschäumen.
- 13) Alles nach Wunsch anrichten.

PARK HOTEL

Fest  
Season

202

