

## Zubereitungs-Hinweise Le Jardin de France für Zuhause

### **Nr2 und 5**

Einfach mit dem Vinaigrette anmachen und nach Bedarf würzen. Anrichten.

### **Nr6+7+8. Suppen**

Im Beutel oder im Topf aufwärmen, gut rühren und servieren

### **Nr9 Hummerraviolis**

Raviolis 2-3min in gesalzenem Wasser aufwärmen  
Sauce aufwärmen und Raviolis hineinlegen. Servieren.

### **Nr10 + 12. Dorade oder Zander**

Eine Stunde vor dem Wärmen aus dem Kühlschrank nehmen  
Wasser kochen und Fisch im Beutel in das Wasser legen. Wärmequelle ausmachen  
und 10 bis 15 min ziehen lassen. In dieser Zeit die Sauce wärmen.

### **Nr 11 Skrey**

Eine Stunde vor dem Wärmen aus dem Kühlschrank nehmen  
Wasser kochen und Fisch im Beutel in das Wasser legen. Wärmequelle ausmachen  
und 10 bis 15 min ziehen lassen. Sauce ist im Beutel.

### **Nr13., 14., 17. Und 20.**

Eine Stunde vor dem Wärmen aus dem Kühlschrank nehmen  
Wasser kochen und den Beutel hineinlegen (etwa 90grad). Wärmequelle runterstufen  
und 10 bis 15 min ziehen lassen.

### **Nr18. Geflügelbrust**

Eine Stunde vor dem Wärmen aus dem Kühlschrank nehmen  
Wasser kochen, Beutel mit der Brust dazugeben und Wärmequelle ausmachen, 10 bis  
15min ziehen lassen. Auspacken und servieren.

### **Nr17, Kalbsleberknödel**

In der Aluschale bei 180°C im Ofen 10min aufwärmen

### **Nr16. Baeckeffa**

Weckglas öffnen und im Glas etwa 15min im Wasserbad erwärmen.

### **Nr15 Wellington**

Eine Stunde vor dem Wärmen aus dem Kühlschrank nehmen

Backofen auf 200°C vorheizen

Für Med Rare

Wellington 10min bei 200°C, danach 10min bei 160°C und 5 min außerhalb des Ofens ruhen lassen

Für Med

Wellington 10min bei 200°C, danach 15min bei 160°C und 5 min außerhalb des Ofens ruhen lassen

Für Med ++

Wellington 10min bei 200°C, danach 20min bei 160°C und 5 min außerhalb des Ofens ruhen lassen

Wir finden es zu dem sehr guten Käse schade.

Veredeln kann man das Ganze mit etwas Trüffel...