

## So bereiten Sie Ihr „Valentins- Menü“ zu:

1. Füllen Sie einen großen Topf mit Wasser und stellen Sie die Gläser mit **Karotten-Ingwersuppe, Rote-Bete-Risotto, Flower-Sprouts\*** und **Entenjus** in das Wasser, so dass die Gläser bis zum Deckel bedeckt sind. Die Beutel mit dem **pochierten Fjord-Lachs** und den **Freiland-Entenbrüsten** aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Folie auspacken und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Gläser mit dem **Mandel-Schokoladen-Soufflé** kommen später in das Wasserbad.
2. Das Wasser wird auf knapp 100 Grad erhitzt und soll ca. 30 Minuten lang schwach köcheln. Der Backofen wird mit 160 Grad Umluft vorgeheizt.
3. Flache Suppenteller und Hauptgangteller vorwärmen

\*Flower Sprouts sind eine Züchtung zwischen Rosenkohl und Grünkohl.

### Vorspeise

Vom **pochierten Fjord-Lachs** je ein Lachsteil in die Mitte der vorgewärmten Suppenteller legen. Die Flasche mit der **Karotten-Ingwersuppe** aus dem Wasser nehmen, in einen kleinen Topf umfüllen und unter Rühren kurz aufkochen. Ggf. mit einem Stabmixer die Suppe aufschäumen, vorsichtig auf die Suppenteller so verteilen, dass der Lachs wie eine Insel in der Mitte sichtbar bleibt.

*Zusätzlich kann auf Wunsch der Lachs mit **ingelegtem Ingwer und Kresse** verziert werden.*

### Hauptgang

Die **Freiland-Entenbrüste** mit dem Fond und 1 cm Wasser mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Das Ganze **bei 160 ° nur Oberhitze!!** in den Backofen schieben und 15 Minuten garen lassen, damit die Entenbrüste rosa und saftig bleiben.

Das Glas mit dem **Rote-Bete-Risotto** aus dem Wasser nehmen, öffnen und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Das Glas mit den **Flower-Sprouts** aus dem Wasser nehmen, öffnen und die Röschen dekorativ in das Rote-Bete-Risotto stecken. Das Glas mit der **Entenjus** aus dem Wasser nehmen, öffnen und mit einem Löffel etwas von der Sauce auf die angerichteten Teller geben. Die restliche Sauce in einer vorgewärmten Sauciere separat servieren. Die feuerfeste Form mit den **Entenbrüsten** aus dem Backofen nehmen, auf einem Untersetzer abstellen und jeweils eine Entenbrust auf den Tellern anrichten.

### Dessert

Das Glas mit der **kalten Roten Grütze** öffnen und den Inhalt auf den beiden Desserttellern verteilen. Die Gläser mit dem **Mandel-Schokoladen-Soufflé** nach ca. 5 Minuten aus dem heißen Wasser nehmen, öffnen, herauslösen und auf der Roten Grütze anrichten.

Die **kalte Schokoladensauce** über das Soufflé gießen.

*Den Teller-nach Wunsch- mit frischer **Minze, Vanillesauce, Schlagsahne** oder **Vanilleeis** ausgarnieren.*

### Gutes Gelingen und einen guten Appetit!

**Wir freuen uns, wenn Sie uns die leeren Gläschen zur Wiederverwendung ins Parkhotel-Pforzheim zurückbringen, wenn Sie selbst dafür keine Verwendung haben.**