

Stressfrei vorbereiten – mit dem Zeitplan für Ihr Menü

Am Vortag

1. Blumenkohlsuppe zubereiten. Abdecken und kalt stellen.
2. Feigen-Nuss-Honig zubereiten.
3. Für den vegetarischen Hauptgang Polenta zubereiten und in der Form kalt stellen. Rahmwirsing knapp gar kochen und abgedeckt kalt stellen.

*

3 Stunden vorher

1. Den Braten salzen und in den Ofen schieben.
2. Alle Zutaten für das Kürbispüree vorbereiten. Kartoffelwürfel ins Wasser geben, damit sie nicht braun werden.
3. Schalotten abziehen und mit dem Marsala und Fond zum Krustenbraten geben.
4. Die Crostini für die Vorspeise grillen. Oliven-Topping zubereiten und kalt stellen.
5. Für den Zwischengang Fisch für die Ceviche würfeln, marinieren und durchziehen lassen.
6. Birnenpäckchen für die Nachspeise vorbereiten.
7. Eiskugeln ausstechen, auf einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Teller geben, wieder ins Gefrierfach geben.

*

Kurz vorher

1. Für das Kürbispüree Kürbis, Kartoffeln und Gemüse kochen, aber noch nicht stampfen. Zugedeckt beiseite stellen.
2. Für die Vorspeise Suppe erwärmen, Crostini belegen.

*

Nach der Vorspeise

1. Kürbispüree stampfen. Die Oberfläche luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken und den Deckel wieder auf den Topf geben, so hält sich das Püree lange warm.
2. Braten aus dem Ofen nehmen und gut abgedeckt in Alufolie ruhen lassen. Schalotten-Soße warm stellen.
3. Für den vegetarischen Hauptgang Rahmwirsing erwärmen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen. Polenta-Taler ausstechen und im heißen Backofen etwa 20 Minuten backen.
4. Für die Nachspeise Birnenpäckchen in den Ofen geben.
5. Käse aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Brett legen.
6. Für den Zwischengang Apfelscheiben auf die Teller fächern. Ceviche und Erbsen darauf anrichten.