



# Valentinsmenü 2021

Ideal für Ihr To-Go-Geschäft

## Vorspeise

Thunfischtatar mit Avocado und  
aphrodisierendem Zitronenöl

## Hauptgericht

Amors Hähnchenbrust (gefüllt mit Trüffelbrie,  
Pecannüssen und Rohschinken)  
auf farbigem Caponata

## Dessert

Rosaroter Himbeertraum im Weckglas

Das Menü kann gut vorbereitet werden,  
eignet sich für den Transport und der  
Hauptgang bleibt lange heiß.



## ***Thunfischtartar mit Avocado und Zitronenöl***

Für 2 Personen

1. **180g frisches Thunfischfilet** ganz fein würfeln und **20g Schalotte** hacken.
2. **2 EL Zitronenöl**, **½ Zitronenzeste** und **Soft** sowie **Meersalz** und **Pfeffer** nach Geschmack vermischen. Eine Stunde kühlstellen.
3. **1 Avocado** fein schneiden und mit **Meersalz**, **Zitrone**, etwas **Chili** sowie **Kräutern** nach Geschmack abschmecken.
4. Eine Herzform mit Avocadotatar zur Hälfte befüllen, fest drücken und mit dem Thunfischtatar ergänzen. Das fertige Tatar im SkyLine Chill<sup>s</sup> schockfrieren.
5. Am Valentinstag die gewünschten Portionen im SkyLine Chill<sup>s</sup> in kurzer Zeit kontrolliert auftauen und zusammen mit gekochter **roter Bete** und **Toastbrot** servieren.

## ***Amors Hähnchenbrust***

Für 2 Personen

1. **80g Trüffelbrie** mit **20g gehackten Pecannüssen** bestreuen und mit **4 dünnen Scheiben Rohschinken** umwickeln.
2. **2 Stk. Hähnchenbrust** seitlich aufschneiden und mit dem umwickelten Käse füllen. Mit einem Zahnstocher verschliessen und würzen.
3. Im SkyLine Premium<sup>s</sup> mit dem automatischen Programm für Hähnchenbrust auf dem Grillrost grillen bis die Kerntemperatur von **64°C** erreicht ist. 3 Minuten ruhen lassen.
4. Auf farbigem, kleingeschnittenem **mediterranem Gemüse** anrichten und mit Beilage Ihrer Wahl servieren.

## ***Rosaroter Himbeertraum im Weckglas***

Für 4 Personen

1. **150g Himbeeren** (frisch oder TK) mit **2 EL Grand Marnier** und **1 EL Zucker** marinieren.
2. **35g Zucker** mit **1 Pck. Sahnesteif** mischen und unter **250g Magerquark** mischen. **100g Sahne** steif schlagen und unter die Quarkcrème mischen.
3. Die Crème halbieren, und einen Teil mit den Himbeeren vermischen.
4. **Orangebiscuit** oder anderes Teegebäck zerkleinern, mit **2 EL Grand Marnier** beträufeln und schichtweise mit den zwei verschiedenen Crèmes in Weckgläser (4 Gläser à 200ml Inhalt) einfüllen.