

# HOME CHEF

Karl Telfser



## Vitello tonnato | Hausgemachte Focaccia

ACDM

Dauer: 3 Min.

Das Kalbfleisch und die Focaccia auf dem Teller, zusammen mit der Thunfischsauce und den Kapern servieren.



## Ossobuco vom Kalb | Kartoffelpüree | Gremolata

GL

Dauer: 25 Min.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Ossobuco samt Vakuumbutel in den Topf geben. Die Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Das geschlossene Glas mit dem Kartoffelpüree, im Topf zusammen mit dem Ossobuco erwärmen. Kartoffelpüree, Ossobuco und Sauce auf dem Teller anrichten und die Gremolata darübergeben.

**Tipp:** Gießen Sie den Inhalt des Vakuumbeutels zuerst in eine Schüssel und verteilen Sie ihn dann auf dem Teller. Das Püree kann zusammen mit einem Schluck Milch ausgerührt werden, so wird es besonders cremig.

# HOME CHEF

Karl Telfser



## Tiramisù

A C G

Dauer: 1 Min.

Tiramisù aus dem Kühlschrank nehmen und servieren.

### Zu beachten

Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Das Menü hält im Kühlschrank bis zu 2 Tage und kann am selben Abend oder am nächsten Tag zubereitet werden.

Allergene: siehe unten.

### Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lebensmittel denen Buchstaben beigelegt sind (z.B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten (z.B. Eier und Milch)

Liste Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid, P= Lupinen, R= Weichtiere, Muscheln.