



**GANYMED  
& BRECHTS** **TO  
GO**

*Koch- & Grillanleitungen*

## LIEBER GAST,

Sie erhalten unsere Ganymed-Brechts Gourmetbox.  
Ob bestes Entrecôte, Fisch oder vegetarisch: Hier eine gelingsichere Zubereitungsanleitung für Ihre Gourmetbox.

Damit werden Sie mit den Brechts Grillboxen zum Grillmeister und mit den Ganymed Kochboxen zum Sternekoch.

Wir liefern alle Gourmetboxen in den verschiedensten Variationen vor die Haustür.

Alternativ können Sie die Gourmetboxen täglich zwischen 12-22 Uhr im Restaurant Brechts abholen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit,  
lassen Sie es sich schmecken.



*Stilvoll genießen*

# INHALTSVERZEICHNIS

Grillpaket Burger	<u>16, D, B, G, K, A</u>	4
Grillpaket Veggie Burger	<u>A, D, B, G, K</u>	5
Brechts Grillbox	<u>H, D, B, G, K, F</u>	6
Rinderragout mit Spätzle	<u>H, B, D, F, K</u>	7
Gebratene Entenbrust	<u>B, D</u>	8
Hähnchenbrust mit Kartoffelecken	<u>K, D</u>	9
Gebratenes Lachsfilet	<u>D, F, G, H, K</u>	10
Halber Hummer mit Tagliatelle	<u>H, B, D, F, I, K</u>	11
Garnelenpfanne mit Reis	<u>D, H</u>	12
Rosa gegartes Filet mit Bohnen	<u>B, C, D, E, F, G, J, K, M</u>	13
Schmorbraten	<u>F, K</u>	14
Zu Weihnachten: Gans mit Klößen	<u>A, K, 4, D</u>	15



## GRILLPAKET BURGER

1

Beefpatty und Halloumi auf den heißen Grill legen und von jeder Seite für ca. 5 min. grillen.

2

Burgerbuns halbieren und mit der Schnittfläche auf den Grill legen und goldbraun rösten.

3

Die Buns vom Grill nehmen und nach Belieben von beiden Seiten mit Sauce bestreichen.

4

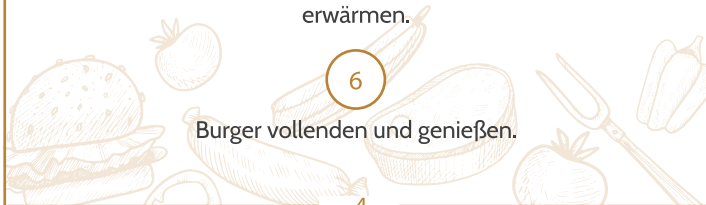
Je nach Begehr kann der Burger individuell mit Salat, Gurke, Tomate und/oder Zwiebel gestaltet werden.

5

Patty und Halloumi ca. 30 sek. von jeder Seite erwärmen.

6

Burger vollenden und genießen.



## GRILLPAKET VEGGIE BURGER

### 2 Gang Menü (Empfohlen):

1

Pappilotte und Knoblauchbrot auf den heißen Grill legen.  
Knoblauchbrot unter mehrfachem wenden goldbraun rösten.  
(Vorsicht: verbrennt schnell)

2

Die Pappilotte ist nach ca. 10 min. bereit zum Verzehr und kann  
zusammen mit dem Knoblauchbrot als 1. Gang genossen werden.

3

Halloumi und Vegan Beefpatty auf den heißen Grill legen und von jeder  
Seite ca. 5 min. garen.

4

Burgerbuns halbieren und mit der Schnittfläche auf den Grill legen und  
goldbraun rösten. Brötchenhälften vom Grill nehmen und nach Belieben  
von beiden Seiten mit Sauce bestreichen.

5

Je nach Begehr kann der Burger individuell mit Salat, Gurke, Tomate  
und/oder Zwiebel gestaltet werden.

6

Patty und Halloumi ca. 30 sek. von jeder Seite erwärmen.  
Burger vollenden und genießen.

### Optional wenn nur ein Gang erwünscht ist :

Alles außer das Knoblauchbrot zusammen auf den heißen Grill legen  
und individuell garen (für Zeitangaben siehe 1. Abschnitt).

In den letzten 2 Minuten das Knoblauchbrot goldbraun rösten.

Alle Komponenten zusammen servieren und genießen.

## BRECHTS GRILLBOX

1

Salate anmachen.

2

Backofen auf 180°C vorheizen. Backkartoffel 15 min. backen.

3

Merguez am Rand grillen (kleine Hitze).

4

Dry Aged Entrecôte in der Grillmitte 2 min. pro Seite (Große Hitze) grillen.

5

Saté Spieße 3 min. pro Seite (kleine Hitze).

6

Lachsfilet 4 min. pro Seite (mittlere Hitze).

7

Erbsenproteinpatty 4 min. pro Seite (mittlere Hitze).

8

Mediterranes Gemüse in einer feuerfesten Form auf dem Grill erwärmen.

9

Desserts anrichten.



## RINDERRAGOUT MIT SPÄTZLE

1

Rinderragout und Butterspätzle im Beutel für 10 min. erhitzen.

2

Beides in eine Pfanne geben.

3

Mit Parmesan verfeinern.

4

Durchschwenken und anrichten.



## GEBRATENE ENTENBRUST

1

Den Ofen auf 180° vorheizen.

2

Die Entenbrust und die Tortilla für 11 min. in einer feuerfesten Form in den Ofen geben.

3

Spargel in der Pfanne erwärmen.

4

Spargel erwärmen und mit der Tortilla auf einem Teller anrichten.

5

Entenbrust tranchieren. Ebenfalls darauf anrichten.





## HÄHNCHENBRUST MIT KARTOFFELECKEN

1

Ofen auf 160° vorheizen.

2

Kartoffelecken in eine feuerfeste Form geben und für 10 min. in den Ofen.

3

Maishähnchenbrust zu den Kartoffeln geben und für 8 min. zusammen garen lassen.

4

Mediterranes Gemüse auf mittlerer Stufe in einer vorgeheizten Pfanne erhitzen.

5

Mediterranes Gemüse und Kartoffeln auf dem Teller anrichten.

6

Maishähnchenbrust tranchieren und auf das Gemüse legen. Sauerrahm separat servieren.

## GEBRATENES LACHSFILET

1

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen (ca. 4-6 Liter).

2

Topf auf kleine Stufe stellen und Kartoffelpüree im Beutel in das Wasserbad geben. Nach 5 min. den Fenchel im Beutel hinzu.

3

Nach weiteren 3 min. den Lachs im Beutel mit in das Wasser geben für 3 min.

4

Die Safrannage in einen kleinen Topf geben und erhitzen (nicht kochen).

5

Pfanne mit wenig Öl erhitzen.

6

Beutel vom Püree an einer Ecke aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Fenchel neben dem Püree platzieren.

7

Lachsfilet auf der Hautseite für 30 sek. anbraten. Danach auf den Fenchel legen.

8

Mit einem Löffel den Teller mit der aufgeschäumten Safrannage garnieren.

## HALBER HUMMER MIT TAGLIATELLE

1

Den halben Hummer im Beutel erhitzen für 6 min.  
Nicht kochen.

2

Parallel die Tagliatelle mit dem Spargel und der Nage  
(Sauce) in einer Pfanne erhitzen.

3

Pasta auf dem Teller anrichten.

4

Hummer auf die Pasta legen.



## GARNELENPFANNE MIT REIS

1

Den Reis im Beutel erhitzen. Nicht kochen.

2

Die Garnelen samt Gemüse und Soße in einer Pfanne erhitzen.

3

Reis auf dem Teller anrichten.

4

Die Garnelenpfanne auf dem Reis anrichten.



## ROSA GEGARTES FILET MIT BOHNEN

1

Püree im Beutel erhitzen für 6 min.

2

Filet im Beutel dazugeben für 8 min.

3

Parallel die Bohnen in einer Pfanne erhitzen.

5

Püree auf dem Teller aufsetzen. Bohnen anrichten.

6

Filet zentral auf Püree und Bohnen anrichten.

7

Soße warm ziehen und mit auf den Teller geben.

## SCHMORBRATEN

1

Rinderbraten im Beutel für 15 min. erhitzen.  
Nicht kochen.

2

Rosmarinkartoffeln in einer feuerfesten Form bei  
170° etwa 10 min. im Ofen backen.

3

Beides auf dem Teller anrichten.



## ZU WEIHNACHTEN: GANS MIT KLÖSSEN

1

Alle Zutaten im Beutel für ca. 15 min. erhitzen.  
Nicht kochen.

2

Gänsekeule bei 220° Umluft im Ofen kross werden lassen für ca 8 min. Ohne Umluft ggf. etwas länger.

3

Soße im Topf erhitzen.

4

Alles auf einem Teller anrichten.

**GANYMED  
&BRECHTS**



## HIER KÖNNEN SIE BESTELLEN

**Ganymed-Brechts Catering**  
Schiffbauerdamm 5-7, 10117 Berlin

**Telefonische Beratung über Nicole Bathe**  
030-25762789 tgl. 10-15 Uhr

**E-Mail catering@ganymed-brechts.de, z.Hd. Frau Bathe**  
**Shop shop.ganymed-brechts.de**

### Abholung

**Brechts Steakhaus, Schiffbauerdamm 6-7, tägl. 12-22 Uhr**  
**Lieferung innerhalb des Berliner Autobahn-Rings**

### ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff | <sup>2</sup> mit Koffein | <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> geschwefelt | <sup>5</sup> mit Farbstoff | <sup>6</sup> mit Chinin | <sup>7</sup> mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) | <sup>8</sup> mit Nitrat | <sup>9</sup> geschwärzt | <sup>10</sup> gewachst | <sup>11</sup> mit Süßungsmittel | <sup>12</sup> Formfleischvorderschinken | <sup>13</sup> aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt | <sup>14</sup> mit Geschmacksverstärker | <sup>15</sup> mit Phosphat | <sup>16</sup> hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch

### ALLERGENE

<sup>A</sup> Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern) | <sup>B</sup> Eier (Eier aller Geflügel- und Vogelarten) | <sup>C</sup> Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>D</sup> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | <sup>E</sup> Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) | <sup>F</sup> Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>G</sup> Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>H</sup> Fisch (alle Fischarten und Kaviar) | <sup>I</sup> Krebstiere (Krebs, Schrimps, Garnellen, Langusten, Hummer, Scampi) | <sup>J</sup> Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>K</sup> Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L) | <sup>L</sup> Lupine (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>M</sup> Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | <sup>N</sup> Weichtiere (Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, Muscheln, Austern)