



Vorbestellen bis 03. April 2020

Lieferung ab 01. April 2020

Aus dem Zettl-Gourmetclub

Ostern 2020

**NEU: UNSERE PRODUKTE SIND JETZT ALLE MIT
UNSEREM ONLINESHOPP VERLINKT!
Rabattcode Onlineshop:
zettl20**



BIO Merino Lammstelze

frisch, mit Knochen, 4 Stück vakuumverpackt, ca. 1-1,3 kg/ Packung, Haltbarkeit ca. 10 Tage
Das zarte saftige Fleisch der BIO-Lämmer aus Oberösterreich ist immer ein Genuss. Durch eine etwas längere Garzeit bei moderater Temperatur wird die Lammstelze weich und entfaltet ihr einzigartiges sehr zartes Aroma.

Best. Nr.: F78 ~~Normalpreis € 24,50/kg~~ **Aktionspreis: € 17,90/kg**

Bio Merino Lamm Spareribs

natur, frisch, vakuumverpackt, 0,8 -1,00 kg/ Packung, Haltbarkeit ca. 10 Tage
Bei den Spareribs handelt es sich um den Rohzuschnitt der Rippchen aus dem Lammbauch

Best. Nr.: F154 ~~Normalpreis € 29,90/kg~~ **Aktionspreis: € 22,00/kg**



Bio Merino Lamm Ossobuco

frisch, vakuumverpackt, 500-700 g/ Packung, ca. 5-6 Scheiben, Haltbarkeit ca. 10 Tage
Ein kräftiges saftiges Osterlammgericht für jeden verwöhnten Gast.

Best. Nr.: F156 ~~Normalpreis € 35,00/kg~~ **Aktionspreis: € 25,00/kg**

Tafelspitz vom Mühlviertler Milchkalb, Fleckvieh

1-1,4 kg, naturgereift, frisch, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum

Best. Nr.: F146 ~~Normalpreis € 35,00/kg~~ **Aktionspreis: € 21,90/kg**



Kaviar SET

Forellenkaviar 250 g, frisch, Caviar de Neuvic, Frankreich

Tagilolina al Limone 250 g, Tarall'oro

Spaghetti Caserecci 250 g, Tarall'Oro, Italien

Zitronen- Olivenöl 200 ml, Condimento al Limone – Bella Italia

Best. Nr.: ~~Normalpreis € 59,00 / Set~~ **Aktionspreis: € 39,00/Set**

Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale

ca. 300 g/ Stück, tiefgekühlt, Herkunft Karibik

Best. Nr.: 218 ~~Normalpreis € 51,00/Stk.~~ **Aktionspreis: € 37,50/Stk.**





Vorbestellen bis 03. April 2020

Lieferung ab 01. April 2020



Trüffel-Salami SET

Trüffelsalami vom Wildschwein ca. 300 g ,Alfonso Fortunati, Italien
Trüffelsalami vom Mangalitza Schwein ca. 250 g, Fleischerei Gruber, Österreich
Best. Nr.: SET2102 ~~Normalpreis € 38,00/Set~~ **Aktionspreis: € 28,00/SET**

Pfefferroschinken vom Mangalitza Schwein ca.400g

Best. Nr.: F108 ~~Normalpreis € 36,00/ Stk.~~ **Aktionspreis: € 28,00/Stk**



Gewürz SET im Tontopf

Fleur de Sel 100g, Zitronen Pfeffer 70 g, Chef des Ladens 60 g (Lammgewürz), Chimichurri 30g
Best. Nr.: SET2012 ~~Normalpreis € 42,00/ Set~~ **Aktionspreis: € 29,00/ Set**

Minzsauce 140 g

Best. Nr.: W14 ~~Normalpreis € 9,90/Stk.~~

Aktionspreis: € 7,40/Stk.



Polenta mit weissem Trüffel 300 g

Best. Nr.: W36 ~~Normalpreis € 8,60/Stk.~~

Aktionspreis: € 6,70/Stk.



Bonito del norte en aceite de oliva

Weißer Thunfisch, 115 g

Best. Nr.:1193 ~~Normalpreis € 10,00~~

Aktionspreis: € 7,50/Stk.



Riesenkapern

370 g

Best. Nr.: SP21 ~~Normalpreis € 6,70~~

Aktionspreis: € 5,00/Stk.

Marrokanische Salzzitronen 625 g

Best. Nr.: W180409

~~Normalpreis € 18,00~~

Aktionspreis: € 14,00/Stk.



NEU: UNSERE PRODUKTE SIND JETZT ALLE MIT UNSEREM ONLINESHOPP VERLINKT!

MitarbeiterInnen-Aktion

Versand feiner Dinge.
Delikat essen. Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1,
4064 Oftring



T +43 7221 63981 -0
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Vorbestellen bis 03. April 2020**Lieferung ab 01. April 2020**

Bestellzettel

Vorbestellen: bestellen Sie **7 Tage** vor dem gewünschten Liefertermin

Bestellen: Telefonisch, per E-Mail
In unserem Online Shop auf www.zettlgmbh.at können Sie mit dem **Aktionscode zettl20** zu den Sonderpreisen bestellen.

Lieferbedingungen: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.
Ansonsten gelten unseren allg. Lieferbedingungen, siehe www.zettlgmbh.at

Versand: Die Zustellung erfolgt zwischen 8 und 17 Uhr durch den Paketdienst DPD. **Versandgebühren:**
Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet.
bis 2 kg: € 7,70/ bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00.

Mit * Unbedingt ausfüllen!

*Stück		*Stück		*Stück	
	Bio Lammstelze Art. Nr. F78		Tafelspitz Milchkalb Art. Nr. F146		Minzsauc Art. Nr. W14
	Bio Lamm Spareribs Art. Nr. F154		Kaviar SET Art. Nr. SET2011		Salz Zitronen Art. Nr. W180409
	Bio Lamm Ossobuco Art. Nr. F156		Wildfang Langusten Schwanz Art. Nr. 218		Polenta mit Trüffel Art. Nr. W36
	Pfefferroschinken Art. Nr. F108		Trüffel Salami Set Art. Nr. SET2102		Bonito del norte en aceite de oliva Art. Nr. 1193
	Riesenkäpern Art. Nr. SP21		Gewürz SET Art. Nr. SET2012		

Zustellung **Mittwoch 01.04** **Donnerstag 02.04**
 Mittwoch 08.04 **Donnerstag 09.04**

Abholung bei Zettl GmbH Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

Mittwoch 01.04 (09.00-16.00 Uhr), **Donnerstag 02.04** (09.00-16.00 Uhr), **Freitag 03.04** (09.00-13.00 Uhr)
 Mittwoch 08.04 (09.00-16.00 Uhr), **Donnerstag 09.04** (09.00-16.00 Uhr), **Freitag 10.04** (09.00-13.00 Uhr)

Achtung: Der Paketdienst stellt **zwischen 8 und 17 Uhr** zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse an, unter welcher in diesem Zeitrahmen jemand anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.)

***Bestellerdaten**

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

Lieferadresse:



Rezepte

Lammribs in Marinade

Ein kräftiges, saftiges Osterlammgericht, einfach zu kochen und wunderbar im Geschmack.

Zutaten

Für 4 Portionen

- Lammribs
- Olivenöl
- frischer Rosmarin
- Zitronenschalen
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Brauner Zucker
- Honig
- Apfelessig und Worcestersauce
- Etwas Tomatensauce



1. Für die Lamm-Marinade Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, braunen Zucker, Honig, gehackte Knoblauchzehen, Worcestersauce und Apfelessig verrühren.
2. Dann die Tomatensauce unterrühren.
3. Das Lammfleisch damit kräftig einbalsamieren und für 1 ½ Stunden bei 200 Grad im Ofen 60 Minuten garen.

Dazu passen junge Kartoffel und ein schöner grüner Salat.



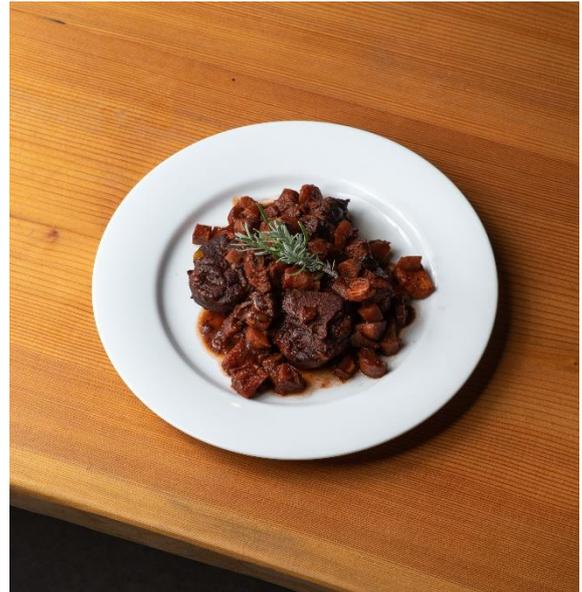
Ossobuco

Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen bzw. speziell der Mailänder Küche, weswegen es manchmal den Zusatz *alla milanese* trägt. Der Begriff **Ossobuco** bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“, nach dem Hohlknochen, der die im Gericht verwendete Lammhaxe durchzieht.

Zutaten

für 2 Personen

- 5-6 Beinscheiben vom Lamm, Ossobuco
- 1 EL Rosmarin, frisch gehackt
- 5 Zehen Knoblauch, eingelegt
- 1 EL Tomatenmark
- Lammfleisch, 8 Beinscheiben
- 5 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 4 Zehen Knoblauch
- Meersalz
- Paprikapulver
- Tellicherrypfeffer



1. Knoblauchzehen pressen, mit Rosmarin, Tomatenmark, Olivenöl zu einer Marinade rühren und mit Salz und Tellicherrypfeffer abschmecken.
2. Die Beinscheiben waschen, trocknen in die Marinade einlegen und 24 Stunden ziehen lassen.
3. Die marinierten Beinscheiben abtupfen, mit Mehl bestäuben und in Olivenöl scharf anbraten.
4. Zwiebel und den frischen Knoblauch schälen und fein würfeln.
5. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.
Das Gemüse mit dem Rest der Marinade zum Lamm geben und anrösten.
6. Mit soviel Wasser aufgießen, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist.
Bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde schmoren lassen, dabei öfter wenden und evtl. Flüssigkeit angießen.
Gegen Ende der Schmorzeit mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tellicherrypfeffer kräftig abschmecken.

Dazu passt Trüffelpolenta



Vorbestellen bis 03. April 2020

Lieferung ab 01. April 2020

Wildfang Languste mit Kräuterbutter

– der Höhepunkt jeder Einladung –
Einfach in der Zubereitung und herrlich im Geschmack

Zutaten

Für 2 Portionen

- 2 Stk. Langusten über Nacht langsam auftauen
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer halben Limette
- etwas Zitronen-Olivenöl
- Kräuterbutter



1. Die Langustenschwänze mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren.
2. Salz, Pfeffer, Limettensaft und etwas Zitronen-Olivenöl vermengen und damit das Langustenfleisch in der Schale einpinseln.
3. Nun die marinierten Hälften am Grill bei mittlerer Hitze oder im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten grillen.
4. 5 Minuten vor Ende der Bratzeit die Languste großzügig mit Kräuterbutter bestreichen.

Dazu passt frisches Baguette, Blattsalat und ein kräftiger Chardonnay.



Zitronen Taglioline mit Forellenkaviar

Zutaten

für 2 Portionen

- 250 g Tagliolina al limone, (durch Bronzeformen gepresst, somit ist die Pasta rau und porig – Sauce bindet sich besser)
- 1 Jungzwiebel
- 125 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenöl
- ca. 150 ml Nudelwasser
- 1 Eidotter
- 1/2 Biolimette + Abrieb der Limettenschale
- 2 Esslöffel Forellenkaviar



1. Jungzwiebeln putzen, quer in feine Scheiben schneiden und in Zitronenöl anschwitzen.
2. Mit Obers aufgießen und die Sauce etwas reduzieren.
3. Limettensaft und Nudelwasser einrühren und die nochmals einkochen lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Limettenschale würzen.
5. Parallel dazu Tagliatelle bissfest kochen, abseihen (davon etwas Nudelwasser für die Sauce auffangen), abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.
6. Tagliatelle mit Forellenkaviar in tiefen Tellern anrichten und mit Pecorino bestreut servieren.



Vitello Tonnato

Zutaten

für 4 Personen

Fleisch

- ca. 1 kg Tafelspitz vom Milchkalb
- Meersalz
- Tellicherrypfeffer
- 2 EL Zitronenöl
- etwas Weißwein

Sauce

- 150 g Thunfisch in Öl
- 3 Stk. Sardellenfilets
- 50 g Kapern
- 2 Stk Tomaten
- 2 Stk. Eigelb
- Zitronensaft
- 8 EL Maiskeim-, Raps- oder Olivenöl

Fleisch

1. Kalbfleisch rundum mit Meersalz würzen und in Zitronenöl scharf anbraten.
2. Backrohr auf 190°C Umluft vorwärmen. Das Fleisch in einen Bräter geben, etwas Wasser und Weißwein angießen und eine Stunde garen.
3. Herausnehmen und in der Alufolie erkalten lassen.

Sauce

1. Inzwischen den Thunfisch, die Sardellenfilets, die Kapern ganz fein hacken.
2. Eigelb und den Zitronensaft schaumig rühren, dann tropfenweise das Öl dazufließen lassen und so lange rühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
3. Die feingehackten Zutaten untermischen.
4. Mit Meersalz und Tellicherrypfeffer abschmecken.
5. Das Fleisch auswickeln, mit Küchenpapier abtrocknen und mit einem scharfen Messer in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden.
6. Auf einer Platte anrichten.
7. Die Sauce nochmals gut durchrühren, dann gleichmäßig über dem Fleisch verteilen.
8. Die Platte mit Klarsichtfolie bedecken und 5-6 Std. kühl stellen.

