



Menü

Vorspeise: Spargelcarpaccio mit Fischtartar

1. Gang: Süsskatroffelcrème mit Spargel

Hauptgang: Dorade Royale im Sellerie-Salzmantel auf Risotto al
Prosecco und Blattspinat

Dessert: Zabaglione con Grappa di Moscato.

Spargel-Carpaccio mit Fischtatar



Für 4 Portionen (als Vorspeise)

- 2 Teelöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Messerspitze flüssiger Honig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 8 weisse Spargeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Scheiben Weissbrot (Parisetten)
- 2 Esslöffel Pinienkerne

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Fischtatar:

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Stück Zitronenschale, etwa 1 cm lang
- 2 Teelöffel Kapern
- 300 g sehr frisches Saibling- oder Lachsforellenfilet
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Peperoncino
- 1 Esslöffel Olivenöl Zum Anrichten

Zubereitung:

1. Für das Carpaccio in einer Schüssel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Mit einer Gabel das Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht.
2. Die Spargeln waschen, grosszügig schälen und die Enden um etwa $\frac{1}{3}$ kürzen. Die Spargelstangen auf das Küchenbrett legen und mit dem Sparschäler der Länge nach dünne Scheiben abschälen; jeweils den Rest einer Stange mit dem Messer in Scheiben schneiden. Man kann zum Schneiden auch einen Gemüsehobel verwenden. Die Spargeln mit der Zitronensauce mischen.
3. Für das Tatar die Frühlingszwiebel rüsten, dabei schönes Grün stehen lassen. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Basilikum, Frühlingszwiebel, Zitronenschale und Kapern mit einem grossen Messer sehr fein hacken.
4. Mit den Fingerspitzen über das Fischfilet streichen. Falls Gräten spürbar sind, diese mit einer Pinzette aus dem Fischfleisch ziehen. Das Fischfleisch würfeln und anschliessend mit einem grossen Messer fein hacken. Mit den bereits gehackten Zutaten mischen. Mit Salz Pfeffer oder Peperoncino abschmecken.
5. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und sorgfältig unter die Fischmasse rühren.
6. Spinat und/oder Rucola waschen und trockenschleudern. In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.
7. Die Weissbrotsscheiben mit der Knoblauchzehe einreiben und in einer beschichteten Pfanne etwas antosten
8. Die Spargelscheiben nochmals mischen, auf grossen Tellern dekorativ anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen. Spinat oder Rucola daneben anrichten. Vom Fischtatar Nocken formen und auf den Tellern verteilen.

Süsskartoffelcrème mit Spargel



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Portionen

- 500 g Süsskartoffeln
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 El Butter
- 1 El gestrichen brauner Zucker
- 4 cl Noilly Prat
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Chilischote
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Stangen weisser Spargel
- Salz, Pfeffer
- 1 El Aceto Balsamico

Zubereitung:

1. Die Süsskartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika putzen waschen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. 2 El Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin andünsten. Paprikawürfel und Zucker hinzufügen und diesen unter Rühren schmelzen lassen. Anschliessend mit Noilly Prat ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen.
3. Nun Kartoffeln und Gemüsebrühe zugeben. Chili putzen, waschen und entkernen. Halbieren und mit dem Lorbeerblatt in die Suppe geben. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Nach 15 Min. etwas Gemüse herausnehmen und beiseitelegen.
4. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Nach der Garzeit Lorbeer aus der Suppe nehmen. Restliche Suppe pürieren.
5. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben darin knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit dem Gemüse und den Spargelscheiben servieren.

Dorade Royale im Sellerie-Salzmantel auf Risotto al Prosecco und Blattspinat



Für 4 Portionen

- 2 Dorade Royale ca 800 gr
- 1.5 kg grobes Meersalz
- 500 gr feines Salz (Kochsalz)
- 2 Eiweisse
- 200 gr Stangensellerie mit Blätter
- 2 Zitronen
- Glattblättrige Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf ca. 180 °C vorheizen.
2. Stangensellerie muss für die Salzkruste ganz trocken besser nicht waschen. Blätter grob hacken. Mit dem grobkörnigen Meersalz mischen und im Mixer oder mit dem Stabmixer kleinhacken.
3. In einer Schüssel Meersalz/Sellerie Mix mit dem feinkörnigen Salz und den beiden Eiweisse gut mischen bis eine homogene Masse entstanden ist.
WICHTIG! Die Eigelbe beiseite stellen. Diese werden für das Desert benötigt.
4. Die Doraden gut säubern und waschen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und mit ein paar Petersilienzweige die Bauchöffnung befüllen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und die befüllten Doraden auf ein Salzbett legen. Die Salz/Selleriemasse auf dem Fisch verteilen und die Dorade komplet damit einpacken. Das Auge freilassen. Das dient zur Kontrolle des Gargrades.
6. Die Doraden für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.
7. Die Salzkruste einschlagen und alles Salz komplet entfernen. Die Filets herauslösen und auf den heißen Tellern mit den Beilagen anrichten. Filets mit wenig Zitronensaft und Olivenöl extra vergine beträufeln und sofort servieren.

Beilagen zum Fisch:

Risotto al Prosecco & Blattspinat



Für 4 Portionen

- 250 gr Carnaroli Risotto
- 8 dl Gemüse Bouillon
- 1 mittlere Zwiebel
- 1.5 dl Prosecco
- 80 gr Parmigiano Reggiano
- 50 gr Butter
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Peperoncino
- Etwas glattblättrige Petersilie

Blattspinat:

- 250 gr Blattspinat (gefroren)
- 1 Knoblauchzehe oder Zwiebel
- Butter oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung Risotto:

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Gemüsebouillon aufsetzen. Die Bouillon darf ruhig kräftig sein.
3. Die Hälfte der Butter mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten.
4. Den Reis dazugeben und glasig andünsten. Anschliessend mit dem Prosecco aufgiessen und unter stetem Rühren warten bis die Flüssigkeit ganz von Reis aufgenommen wurde.
5. Temperatur auf mittlere Hitze und mit Salz und Pfeffer oder Peperoncino wenig würzen
6. Reis mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Bouillon immer wieder nachgiessen und zwischendurch den Reis mit einer Holzgabel gut durchrühren. Der Risotto muss immer von der Bouillon leicht bedeckt sein.
7. Gegen Ende der Garzeit sparsam die Bouillon begeben. Wenn der Garpunkt (al Dente) erreicht ist, die Pfanne vom Herd nehmen und restliche Butter ins Risotto einrühren. Den Parmesan darunterziehen. Ev. etwas Bouillon nachgiessen. Der Risotto sollte noch „al Onda“ sein. D.h., Noch leicht fließen wenn er auf den Teller kommt.
8. Etwas grob gehackten Peterli darauf streuen.

Zabaione con Grappa di Moscato



Für 4 Portionen

- 4 Eigelbe
- 80 gr Zucker
- 1 dl Moscato D'asti
- 3 EL Grappa di Moscato
- Erdbeeren
- 2 - 3 feine Schoggi-Blätter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Eine Pfanne und eine Stahlschüssel bereitstellen. Die Stahlschüssel sollte in die Pfanne passen, jedoch darf sie den Pfannenboden nicht berühren.
2. Die Erdbeeren vierteln und 2 Stück halbieren für die Decko beiseite legen
3. Wenig Wasser in die Pfanne geben und aufwärmen. Das Wasser darf nicht kochen wird später als Bain-Marie gebraucht
4. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in eine Stahlschüssel geben. Mit dem Elektro-Rührgerät oder Schwingbesen die Eigelbe und den Zucker solange verrühren bis die Masse anquillt sich weisslich färbt und sich eine geschmeidige und glänzende Oberfläche bildet.
5. Den Moscato langsam unter ständigem rühren dazugeben.
6. Die Schüssel auf die Pfanne mit dem heissen Wasser setzen. Das Wasser darf nicht kochen und sollte auch die Schüssel nicht berühren. Für ca. 10 Minuten weiter rühren bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Crème schön luftig und glänzend geworden ist.
7. Schüssel aus der Pfanne nehmen.
8. Den Grappa beigeben
9. Nochmals gut durchrühren
10. Die Crème in die Gläser abfüllen und mit dünnen Schoko-Plättchen und den Decko-Beeren drappieren.
11. Warm Servieren.