

## Tatar von Bergkäse auf Tomaten mit Basilikum Pesto

### Zutaten: für 5 Personen

- 4 vollreife Tomaten
- 250 g Bergkäse nicht zu reif, in ganz feine Würfel geschnitten
- 1 Ei Schalotten fein gehackt
- 1 Ei Olivenöl
- 1 Ei Weisswein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Basilikumpesto

- 50 g Basilikumblätter
- 1 Ei Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Ei Parmesan, gerieben
- 1 Ei Oliveöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Garnitur:

Basilikumblätter

### Zubereitung

Die Tomaten waschen, trocknen und in ganz feine Scheiben schneiden  
Den ganz fein gehackten Bergkäse, mit den fein gehackten Schalotten und dem Schnittlauch vermischen, mit Salz, Pfeffer würzen, und dem Weisswein und Olivenöl gut vermengen marinieren lassen.

### Basilikumpesto:

Die Zutaten in einem Mixer fein pürieren und zum Schluss das Oliveöl unter rühren.

### Anrichten:

Die Tomatenscheiben keisförmig in der Mitte des Tellers anrichten.

Das Käsetatar mit der Ringform auf die Tomaten platzieren.

Das Pesto mit einem Löffel rundherum verteilen und mit Basilikum garnieren.

## **Bärlauchschaum**

### **Zutaten für 5 Personen**

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 60 g   | Bärlauch                        |
| 60 g   | Spinat                          |
| 20 g   | Butter                          |
| 40 g   | Schalotten                      |
| 1 EL   | Mehl                            |
| 6 dl   | Spargelfond oder Gemüsebouillon |
| 1,5 dl | Rahm                            |
|        | Salz und Pfeffer                |

### **Vorbereitung**

Bärlauch und Spinat waschen, von den Stielen befreien und in Streifen schneiden. Schalotten rüsten und in kleine Würfel schneiden. Rahm schlagen.

### **Zubereitung**

Schalotten in der Butter andünsten Bärlauch- und Spinatstreifen beigeben, andünsten, Mehl kurz mitdünsten und mit Spargelfond aufgiessen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, mit Stabmixer pürieren und evtl. mit Bärlauchpesto verstärken. Mit Salz, Pfeffer und Schlagrahm abschmecken.

### **Tipp**

Sehr gut passen auch frische Morchelstreifen als Einlage zur Suppe.

## Fischfrikassee im Strudelteigkorb

### Zutaten für 5 Personen

250 g Zanderfilet  
20 g Maizena  
1 Zitrone  
100 g Karotten  
100 g Kohlrabi  
100 g Frühlingszwiebeln  
50 g Erbsen TK  
8 Cherrytomaten  
Strudelteig

### Sauce

1 dl Weisswein  
100 g Butter  
Safranpulver  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Fisch putzen und von Gräten befreien, mit Zitronensaft marinieren.  
Karotten, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln waschen, rüsten und in kleine Streifen schneiden

Gemüse in Salzwasser al dente kochen. Den Fisch mit Maizena bestäuben und kurz in Olivenöl anbraten, beiseite stellen.

Gemüse in Olivenöl glasig dünsten dann Fisch und Cherrytomaten begeben abschmecken.

### Sauce

den Weisswein zur Hälfte einkochen, Safran begeben und mit der Butter aufschwingen, dann zum Fisch geben, nochmals aufkochen ev. noch leicht binden, abschmecken.

Strudelteigblatt über eine umgekehrte Tasse legen und bei 220°C ca. 3 Minuten backen. Vor dem Servieren das Fischragout darin anrichten.

## Capuns mit Saibling

### Zutaten für 5 Personen

|            |       |                             |
|------------|-------|-----------------------------|
| Capuns     | 8     | Mangold oder Lattichblätter |
|            | 100 g | Zanderfilet                 |
|            | 2 dl  | Rahm                        |
|            | 1     | Eiweiss                     |
|            | 20 cl | Noilly Prat                 |
|            |       | Salz, Pfeffer, Tabasco      |
|            | 2     | Saibling-filets             |
| Sauce      | 2 dl  | Fischfond                   |
|            | 1 dl  | Rahm                        |
|            | 1 cl  | Cognac                      |
| Dekoration | 80 g  | Wurzelgemüse                |

### Zubereitung

Mangoldblätter waschen 1 Minute blanchieren sofort in kaltem Wasser abschrecken trocknen.

Zanderfilet in Würfel schneiden dann fein Mixen mit Rahm, Eiweiss, Noilly Prat, Salz, Pfeffer, Tabasco, würzen und zu einer Farce mixen. Saiblingfilets häuten und entgräten, halbieren.

Mangoldblätter entrippen, jeweils zwei Blätter mit der schönen Seite nach unten ausbreiten. Die Hälfte der Zanderfarce darauf streichen ein Filetstück darauf legen, restliche Farce verteilen, sorgfältig einrollen. Gemüse in schöne Stücke schneiden und knackig kochen.

Sauce alles zusammen gut einreduzieren abschmecken, vor dem Servieren sämig aufmixen.

Die Capuns in wenig Fischfond 12 Minuten zugedeckt pochieren schräg halbieren und auf Saucenspiegel anrichten.

## Kalbfleischröllchen gefüllt

|                               |   |   |
|-------------------------------|---|---|
| <b>Zutaten für 4 Personen</b> | 8   | Kalbsschnitzeli à 30 gr<br>Salz Pfeffer und Paprika   |
| <b>Farce</b>                  | 40 gr<br>20 gr<br>1 Ei<br>1 Ei<br>2 TI<br>1     | Kalbsbrät<br>Gänseleberparfait<br>Schinkenwürfeli fein<br>Schnittlauch fein<br>Grüne Pfefferkörner<br>Ei                                      |
| <b>Sauce</b>                  | 2<br>30 gr<br>1 TI<br>1 dl<br>3 Ei<br>1 dl<br>1 | Schalotten fein<br>Butter<br>Paprika<br>Kalbsfond / Weisswein<br>Gurkenwasser<br>Rahm<br>Salz Pfeffer Koriander<br>Bund Dill fein geschnitten |

### Zubereitung

#### Garnitur

1 Salatgurke in Würfeli im Salzwasser blanchieren  
1 Minute, trocknen und im Butter kurz dünsten.  
Die Schnitzeli dünn klopfen, zwischen Plasticsack

#### Farce

Brät, Parfait gut mischen restliche Zutaten begeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten, danach die Schnitzeli füllen,  
aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.  
Rundum anbraten in eine Braisiere platzieren und im 100 C° heissen  
Ofen 15 Min. fertig schmoren.

#### Sauce

Schalotten im Butter dünsten mit Paprika bestreuen und mit Port, Kalbsfond,  
Gurkenwasser zur hälfte einkochen, mit Rahm auffüllen, schön sämig kochen, kurz  
vorher noch den entstandenen Fleischsaft mit kochen und abschmecken. Am Schluss,  
die fein gehackten Dillspitzen begeben. Fleisch auf Saucenspiegel setzen leicht  
napieren und mit den warmen Gurkenwürfeli bestreuen.

## **Carnaroli-Rucolarisotto**

### **Zutaten für 5 Personen**

- 25 g Butter (Olivenöl)
  - 40 g Schalotten
  - 250 g Carnaroli Reis
  - 1 dl Weisswein (Riesling Sylvaner)
  - 7 dl Geflügelbouillon (Fond)
  - 90 g Rucola Salat
  - 20 g Butter
  - 30 g Parmesan
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer

### **Vorbereitung**

Die Schalotten rüsten und in fein schneiden.

Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### **Zubereitung**

Die Schalotten mit Olivenöl in der Pfanne andünsten, Carnaroli begeben und beides glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und mit ein wenig Geflügelfond aufgiessen.

Nun unter zeitweiligem Rühren immer wieder mal eine Kelle Geflügel-fond begeben, so dass der Carnarolirisotto immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist . Wenn der Carnaroli nach 20 Min. weich aber noch bissfest ist, geben wir den Parmesan und den Butter dazu und binden so die Restflüssigkeit. Wir nehmen nun die Pfanne vom Feuer, geben die Rucolastreifen dazu und schmecken den Carnarolirisotto mit Salz und Pfeffer ab.

## **Erdbeeren – Rhabarber - Tiramisu**

### **Zutaten für 5 Personen**

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| Rhabarbercompot : | 250 g Rhabarber           |
|                   | 2 El Zucker               |
|                   | 8 g Vanillezucker         |
|                   | 1 El Wasser               |
|                   | 3 El Grand Marnier        |
| Mascarponecreme : | 500 g Mascarpone          |
|                   | 2 Eigelb                  |
|                   | 2 Eier                    |
|                   | 4 El Zucker               |
|                   | 2 dl Vollrahm             |
|                   | 3 Blatt Gelatine          |
|                   | 200 g Erdbeeren           |
|                   | 250 g Löffelbiskuits      |
|                   | Amaretto                  |
|                   | Kakaopulver zum bestäuben |

### **Vorbereitung**

Rhabarber schälen und rüsten. In kleine Stücke schneiden.

Erdbeeren in Scheiben schneiden mit wenig Zucker bestreuen, zur Seite stellen.

### **Zubereitung**

Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen, mit Grand Marnier Parfümieren und kalt stellen.

Eier und Zucker mit Handrührgerät aufschlagen bis die Masse hell ist, Mascarpone begeben und gut vermischen, aufgelöste Gelatine unterziehen, Vollrahm steif schlagen, und sorgfältig darunter heben.

Den Boden einer Gratinform mit etwas Mascarponecrem glatt streichen mit Löffelbiskuit belegen, mit Amaretto beträufeln die Hälfte des Rhabarberkompott darüber verteilen und ein teil der Erdbeeren, dann die Hälfte der Mascarponecreme.

Den Vorgang wiederholen, ein wenig Mascarponecreme zurück behalten und am Schluss glatt einstreichen , kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

## Tomatensabayon

### Zutaten 5 Portionen

|       |                  |
|-------|------------------|
| 1 Stk | Zwiebel          |
| 1 Stk | Knoblauchzehe    |
| 100 g | gehackte Tomaten |
| 2 EL  | Tomatenmark      |
| 1 dl  | Gemüsebouillon   |
| 1 EL  | Olivenöl         |
|       | Salz und Pfeffer |
| 2 dl  | Weisswein        |
|       | Tomatenreduktion |
| 3     | Eigelb           |

### Vorbereitung

Knoblauch und Zwiebeln rüsten und fein hacken.

Tomaten vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden.

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten, Tomaten und Tomatenmark begeben kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze gut durchkochen lassen. Mit dem Mixstab fein Pürierern und durch ein Haarsieb streichen.

Weisswein, Eigelb und Tomatenreduktion in einer runden Chromstahl-schüssel geben. Auf dem Wasserbad (das nur leicht köchelt) diese Mischeung ca. 15 Minuten bis zum Tomaten-Sabayone schlagen.

### Tipp

Sollte die Sabayonemasse zu dick sein mit Weisswein verdünnen.

Das Sabayon kann mit Basilikumstreifen abgeschmeckt werden.



## Tarte tatin von neuen Kartoffeln

### Zutaten für 5 Personen

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 600 g | Neue Kartoffeln                       |
|       | Lorbeer, Nelke, Thymianzweig, Peterli |
| 1g    | Kümmel                                |
| 5 g   | Salz                                  |
| 40 g  | Zucker                                |
| 15 g  | Butter                                |
| 75 g  | Gemüsebouillon                        |
| 65 g  | Brauner Bratensauce                   |
| 15 g  | Pinienkerne                           |
| 5 g   | Thymian                               |
| 4 Stk | Brickteigblätter                      |
| 5 g   | Senf                                  |
| 5 g   | Eigelb                                |
|       | Salz aus der Mühle                    |

### Vorbereitung

Lorbeer, Gewürznelke, Thymian- und Peterli

Neue kleine Kartoffeln in Schale waschen und im Salzwasser mit dem Gewürzen, Kümmel und Salz zu  $\frac{3}{4}$  weich sieden.

Kartoffeln abschütten, anschließend die Enden wegschneiden und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Brickblätter rund ausstechen (ca. 5 mm größer als die Tartelettes-Förmchen).

Thymian waschen, zupfen und trockentupfen.

### Zubereitung

Zu

Kartoffeln sorgfältig stürzen und mit Salz aus der

Mühle würzen. Zucker leicht karamellisieren, Butter, Gemüsefond und brauner Kalbsfond azugeben und sirupartig einreduzieren.

Wenig karamellisierten Fond in jedes Tartelettes-Förmchen (Ø ca. 8 cm) gießen, die Pinienkerne und den Thymian darauf verteilen.

Die vorgegarten Kartoffelscheiben kreisförmig satt einschichten.

Ausgestochene Brickteigblätter mit wenig Senf und Eigelb bestreichen und fest auf die Kartoffeln legen. Bei einer Temperatur von 190 °C ca. 15 Minuten backen und anschliessend etwas abstehen lassen.

## **Brandteig**

### **Zutaten für 5 Personen**

|       |           |
|-------|-----------|
| 80 g  | Vollmilch |
| 80 g  | Wasser    |
| 80 g  | Butter    |
| 10 g  | Zucker    |
| 3 g   | Salz      |
| 100 g | Mehl      |
| 160 g | Ei        |

### **Vorbereitung**

Alles zusammen aufkochen

### **Zubereitung**

Mehl im Sturz auf einmal begeben und mit einem Holzspatel bei etwas reduzierter Hitze gründlich abrühren, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Die Masse vom Herd nehmen, in einen Rührkessel geben und leicht abkühlen lassen.

In der Rührmaschine die Eier nach und nach unter die Masse geben.

In einen Dressiersack mit Loch oder Sterntülle geben und nach Belieben dressieren.

Bei einer Temperatur von 200-220 °C backen.