



Menü: 20.10.15/br

Tomatencarpaccio mit mariniertem Mozzarella

Riesling-Kräutersuppe

**Jakobsmuscheln mit Rucola-Pesto
und Rauchlachstatar auf Toast**

**Rehrücken, Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl,
Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren**

**Schoggiküchlein mit flüssigem Kern
und Vanilleglace**

(Die Zutaten sind für vier Personen berechnet)

Tomatencarpaccio mit marinierten Mozzarella-Perlen

Zutaten: Mozzarella-Perlen, Tomaten, Rote und gelbe Sherry-Tomaten, Olivenpaste, Ingwer, Schnittlauch, Olivenöl und Balsamico, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Mozzarella-Perlen mit Olivenöl und Balsamico, Ingwer, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller rund anrichten. Die marinierten Mozzarella-Perlen darauf verteilen. Gelbe Sherry-Tomaten achteln auf der Olivenpaste zu einer Blume formen, und mit der roten Sherry-Tomate einen Blütenstempel schneiden, anrichten und mit Schnittlauch einen Stil machen. Mit Olivenöl und Balsamico, Salz und Pfeffer ein Salatdressing zubereiten und über das Tomatencarpaccio träufeln. Anrichten laut Vorlage

Riesling-Kräutersuppe

Zutaten: Suppengemüse, 1 Schalotte, wenig Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, ½ Liter Riesling-Wein, 2,5 dl Rahm, je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Estragon

Zubereitung: Klein gewürfelter Gemüse und Schalotte mit Butter andünsten und ganz wenig anbräunen, mit dem Riesling ablöschen, köcheln lassen bis der Wein fast völlig eingekocht ist. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken. Die Suppe mit der Gemüsebrühe auffüllen, leicht kochen lassen, bis das Gemüse weich ist, die Kräuter begeben und ca. 10 Minuten ganz schwach weiter köcheln lassen. Die Pfanne von der Platte nehmen und den Rahm begeben. Nun die Suppe absieben und das Gemüse leicht durch das Sieb drücken. Anrichten und mit wenig getrocknetem Estragon garnieren.

Jakobsmuscheln auf Rucola-Pesto, Rauchlachstatar und Parisette

Zutaten: Jakobsmuscheln, Rucola, Butter, abgeriebene Zitronenschale, Tabasco, Räuchersalz, Lachs, Kapern, Silberzwiebeln, Parisette, kleine Rübli, Baumnüsse

Zubereitung: Rucola in einen Massbecher geben und mit dem Stabmixer verkleinern. Die Butter nussig werden lassen und heiss zum Rucola geben, mit abgeriebener Zitronenschale, wenig Tabasco, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Jakobsmuscheln mit Räuchersalz würzen und anbraten, vierteln. Lachs fein schneiden Masse halbieren ein Teil mit feingehackten Kapern und der andere Teil mit feingehackten Silberzwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen auf geröstetes Parisette legen. Rübli das Kraut etwas abschneiden im Salzwasser mit wenig Zucker weichkochen. Baumnüsse hacken und zuletzt über die Jakobsmuscheln geben
Anrichten laut Vorlage

Rehrücken an Wildsauce mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kastanien und Apfel mit Preiselbeeren

Zutaten: Rehrücken, Wildsauce, Spätzli, Blaukraut, Rotwein, Rosenkohl, 1 Apfel, Kastanien, Apfel und Preiselbeeren

Zubereitung: Rehrücken dressieren, dem Rückgrat entlang beidseits ca. ½ cm einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. In dem auf 240° vorgeheizten Backofen schieben. Wenn der Rücken gebräunt ist Fleisch aus dem Ofen nehmen. Ofen auf 80° abkühlen lassen, Fleisch einschieben und ca. 45 Min. bei 80°C garen. Sauce mit Wildfond laut Anweisung anrühren und mit Bratensauce binden und köcheln lassen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Blaukraut fein schneiden, in etwas Butter dämpfen und mit Rotwein ablöschen, Apfel dazureiben und etwas Bouillon begeben. Weiterkochen bis er noch etwas bissfest ist. Mit dem Rehrücken, Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Kastanien, und dem gefüllten Apfel anrichten.

Schoggiküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Zutaten: Schoggikuchenmasse von Leisi, 8 Kuchenförmli, Vanilleglace, Puderzucker

Zubereitung: Backofen auf 180° Umluft vorheizen, wenig Kuchenmasse in Förmli geben und dann ein Truffes in die Mitte legen. Uebrige Masse verteilen. Ca. 13 Min. backen dann die Stichprobe machen Kuchen muss in der Mitte noch flüssig sein. Noch warm die Form entfernen und auf Teller mit der Vanilleglace anrichten etwas Puderzucker darübergerben

E'Guete!