



19. Mai 2015

Koch Verantwortlicher
Yves Caminada



Menu

Piri-Piri Frischkäse
mit Rauchlachsstreifen und Krevetten

Curry-Suppe

Gebratene Entenbrust mit Rotwein-Honigsauce
Orangen-Ingwer-Risotto

Flambierte Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer
serviert mit Pfannkuchen

Piri-Piri Frischkäse

Zutaten für 4 Pers.

280g Cantadou

80g Rauchlachs

12 Krevetten

10g Piri-Piri

4 Radischen

Zubereitung:

Cantadou mit Schwingbesen luftig auf schwingen. Piri-Piri Gewürz darunter mischen.

Die Krevetten in der Pfanne braten und beiseite stellen.

Den Lachs in ca. 1cm. Breite streifen schneiden und beiseite stellen.

Radischen in feine Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Anrichten:

Cantadou in Dressiersack füllen, Schlangenförmig auf den Teller spritzen, belegen mit Rauchlachsstreifen, Krevetten und Radischen.

Curry-Suppe

Zutaten für 4 Pers.

3dl Fleischbouillon
1 Zwiebel
80g Lauch
1 Banane
1 Apfel
1 EL Butter
3 EL Currypulver
1dl Weisswein
1dl Rahm
1 Eigelb
Salz + Pfeffer
Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch rüsten und in dünne Ringe schneiden. Die Banane und den Apfel schälen und würfeln.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die vorbereiteten Zuten darin 2-3 Minuten andünsten. Den Curry darüber stäuben und kurz mit dünsten, damit er sein Aroma entfalten kann. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon dazugießen und die Suppe zugedeckt etwa 15 Min leicht kochen lassen.

Inzwischen den Rahm halb steif schlagen. 2 EL Rahm beiseitestellen. Das Eigelb unter den restlichen Schlagrahm rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Suppe mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Rahm-Ei-Mischung in die kochend heisse Suppe rühren und nur noch gerade kurz vor dem Siedepunkt bringen. Die Suppe darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Suppe vom Feuer ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten, den beiseitegestellten Rahm auf die Suppe geben. Die Suppe mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Gebratene Entenbrust mit Rotwein-Honig Sauce

Zutaten für 4 Pers.

Entenbrust:

400g Entenbrust

Zubereitung:

Fettseite einschneiden, (Gitterförmig).

Im Oel anbraten. Zuerst auf der Fettseite, dann auf der anderen.

Ofen auf ca. 90 grad einstellen. Die gebratnen Entenbrüste mit Folie zugedeckt in den Ofen geben und ca. 30. Min. ziehen lassen.

Rotwein-Honig-Frühlingszwiebelsauce:

2 Frühlingszwiebeln

4 dl. Rotwein

3 dl Bratensauce

2 EL Honig

Salz + Pfeffer

Zubereitung:

Fein gehackte Frühlingszwiebeln im Butter andünsten, 2 EL Honig begeben und leicht caramelsieren lassen, mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen, dann die Bratensauce begeben. Würzen mit Salz und Pfeffer und auf leichtem Feuer köcheln lassen.

Orangen-Ingwer-Risotto

Zutaten für 4 Pers.

2 Orangen
500g Risotto
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
2 Messerspitzen Safran
4 cm frischer Ingwer
1.5 Liter Fleischbrühe
Pfeffer und Salz
100g Parmesan
2 EL Olivenoel

Zubereitung:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Saft einer Orange auspressen und beiseite stellen. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen, dann zuerst Zwiebeln und dann Ingwer anbraten. Den Knoblauch und die Lorbeerblätter dazugeben, kurz anschwitzen und dann den Risotto-Reis dazugeben. Gut rühren. Wenn der Reis leicht glasig ist, mit etwas Fleischbrühe aufgiessen. Rühren, die Pfanne abdecken und nach ein paar Minuten wieder rühren. Gegebenenfalls Brühe nachgiessen. Nach etwa 15-20 Minuten sollte der Reis gar sein. In der Zwischenzeit die zweite Orange filetieren. Wenn der Reis fast gar ist, den frischen Orangensaft und das Safranpulver hinzugeben. Dann der Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer

Flambierte Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

Rezept für 4 Pers.:

500g Erdbeeren

2cl Pernod

2 EL Zucker

2 EL Butter

Pfeffermühle mit schwarzem Pfeffer

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und 1/4 Stücke schneiden.

Kurz vor dem Anrichten:

Butter in Pfanne erhitzen, Erdbeeren, Zucker und schwarzer Pfeffer begeben, kurz erhitzen und mit Pernod Flambieren und sofort servieren.

Crêpes

Zutaten für 10 Crêpes

Crêpes:

250g Mehl

1 Prise Salz

4 EL Zucker

4 Eier

6 dl Milch

100g Butter, flüssig

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker mischen. Schüssel nehmen und Eier begeben, mit dem Schwingbessen gut verrühren. Mehl, Salz und Zucker Mischung bei ständigem rühren begeben bis der Teig fest wird, dann Milch langsam dazugeben. Teig ist nun fertig.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Eine kleine Kelle voll Teig unter kreisenden Schwenkbewegungen in die Pfanne giessen, sodass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpes auf ersten Seite hellbraun backen, kehren und zweite Seite fertig backen. Auf einen Teller geben und im vorgeheizten Ofen warm stellen. (ca. 75grad)