



*Die edelsten Ingredienzien verschmelzen zu einem
kulinarischen Höhenflug*

Le Menu du Chef

*Broccoliterrine auf knackigem Salatbeet mit Parmaschinken
Grissini*

*Thunfisch auf Paradieskörnern mit Korianderbutter
auf marinierter Mango*

*Rindsfilet mit Risotto
Saisongemüse*

Flambierter Fruchtsalat mit Eis auf Zabayone

Gefüllte Datteln zum Kaffee



Gemüseterrine auf knackigem Salatbeet

200 gr. Broccoli
3 ganze Eier
1 dl Rahm
1 dl Rahmquark
Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Broccoli rüsten und in Röschen teilen, kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Eier mit dem Rahm und dem Rahmquark zu einer homogenen Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Terrineform mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Broccoliröschen kopfüber in die Form geben und mit der Eier-Rahmmasse auffüllen. Die Form mit der überlappenden Klarsichtfolie bedecken.

Im Profi Steam-Gerät mit der Dampfgarfunktion ca. 30 Minuten garen und darin auskühlen lassen.

Mit einer Vinaigrette aus Zwiebeln, Saisonkräutern, Olivenöl und Balsamico das Dressing herstellen und auf einem knackigen Blattsalat anrichten.

Thunfisch im Paradieskörner-Koriandermantel auf Mango Chutney

20 gr.	Butter
1 Stk.	Mango
1	Chilischote, entkernt, fein geschnitten
20 gr.	brauner Zucker
1 EL	Sherryessig
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Die Mango mit dem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und die Mango in gleichmässige Schnitze schneiden. Butter in Bratpfanne erhitzen, den Zucker mit den Chilischoten kurz andünsten mit Sherryessig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zudecken und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

2 EL	Olivenöl
400 gr.	Thunfisch „Sushi cut“
	Paradieskörner
	Frischer Thai-Koriander
	Fleur de Sel
50 gr.	Butter

Die Paradieskörner im Mörser zerstampfen, den Koriander grob hacken und mit den Paradieskörnern vermischen.

Den Thunfisch mit den Paradieskörnern auf einer Seite panieren, im Olivenöl auf dem Teppan Yaki bei 160° C eine Minute auf jeder Seite anbraten. Den Thunfisch halbieren und die offene, rote Seite mit wenig Fleur de Sel bestreuen. Koriander grob hacken und ganz kurz im erhitzten Butter wenden.

Den Thunfisch mit dem Mangoschnitt auf Teller anrichten.

Kann auch sehr gut mit Frühkartoffeln als Hauptgang ergänzt werden.



Rindsfilet Tournedos

600 gr. Rindsfilet ganz, temperiert
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Das Rindsfilet auf dem Teppan Yaki im Olivenöl bei 180° C kurz (ca. 5 Minuten) anbraten. Auf einem Gitter mit Schale in den auf 80° C vorgeheizten Ofen geben und während ca. 90 Minuten garen.

Wenn möglich mit der Fleischsonde arbeiten und dabei folgende Kerntemperaturen beachten.

Die Kerntemperaturen:

Bleu / stark blutig / rare	48° C innen roh, warm, stark blutig
Saignant / blutig / underdone	53° C innen rot, blutig
A point / mittel/ medium	57° C innen rosa
Bien cuit / durch / well-done	65° C durchgebraten, es läuft kein Saft mehr aus

Safran Risotto

250 gr.	Carnoli Risotto Reis
1 kl.	Zwiebel fein geschnitten
1	Knoblauchzehen fein geschnitten
1 EL	Olivenöl
1dl	Weisswein
5 dl	Bouillon
200 gr.	Parmesan (kann auch weggelassen werden)
1 dl	Rahm
	Pfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken.

Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Den Carnoli Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, kurz einreduzieren lassen und mit 1/3 der Bouillon auffüllen. Den Risotto sämig rühren und immer wieder Bouillon nachgeben bis die gewünschte Konsistenz und Garstufe erreicht ist.

Den Rahm zufügen, den geriebenen Parmesan darunter ziehen, evtl. die Konsistenz mit Bouillon oder Weisswein nach eigenem Geschmack korrigieren.

Flammbierte Früchte

ca. 1 kg	Früchte wie Apfel, Ananas, Beeren
1 TL	Zucker
1 EL	Butter
	Limettensaft
	Grand Marnier

Früchte rüsten, in mundgerechte Scheiben schneiden. Mit dem Limettensaft beträufeln und dem Zucker bestreuen. Teppan Yaki auf 140°C einstellen, die Butter schmelzen lassen und die Früchte braten, bis diese ein wenig caramelisiert haben. Dampfzug abstellen, den Grand Marnier über die Früchte geben und anzünden. Teppan Yaki abstellen und die Früchte für 5 Minuten ziehen lassen; auf Tellern anrichten.



Zabayone

10	Eigelb
1 dl	Maraschino
10 EL	Zucker
	Saft einer halben Zitrone

Alles zusammen als Masse mit dem Schwingbesen im Wok verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Wok ganz kurz auf die höchste Stufe drehen, dabei die Eimasse ständig rühren. Auf Stufe 4 zurückdrehen und mit dem Schwingbeseniterrühren, bis die Crème schaumig wird und gleichmässig gebunden ist.

Nach belieben eine Kugel Vanilleglace auf den flambierten Fruchtsalat geben und das Zabayone darauf verteilen.



Gefüllte Datteln

4	Stk.	Datteln, möglichst gross und ohne Stein
40	gr.	Mascarpone
4	gr.	Baumnüsse, geviertelt.

Den Mascarpone mit einem Spritzsack in die Datteln füllen. Die Baumnuss-Viertel im Ofen kurz rösten, abkühlen lassen und in der Mitte der Dattel auf die Mascarpone geben.

Einkaufsliste

2'400	gr	Rinderfilet am Stück
1'000	gr	Thunfisch Sushi Cut
800	gr	Broccoli
1'500	gr	Blumenkohl
		Schalotten
		Thai-Koriander
		Knoblauch
4	Stk	Zitronen
1'000	gr	Spargel grün
2	Stk	Mango
		Ananas
		Erdbeeren
		Äpfel od. Birnen
10	Stk	Peperoncini
18	Stk	Eier
5	dl	Rahm
4	dl	Rahmquark
2	lt	Vollmilch
4	Becher	Saucenrahm
300	gr	Parmesan, am Stück
250	gr	Butter
2	Pk	Datteln
200	gr	Mascarpone
1	Pk	Baumnüsse
1	kg	Risotto Carnoli
		Weisswein
		Bouillon
2	Bt	Safran
2	fl	Olivenöl
		Senf
1	fl	Balsamico
		Sherryessig
		Brauner Zucker
		Paradieskörner