



## Schmus mit de Mus

---

Curry / Ingwer Suppe

\*\*\*\*

Ruccola Salat mit Birnen  
und feinem Parmesan

\*\*\*

frische Zanderfilet  
auf Fenchelschaum

\*\*\*\*\*

Involtini vitello con funghi  
Rotweinspiegel  
Bramatamais mit Rosinen  
Pâtisson

\*\*\*\*

Marinierte Ananas «*Rochat*»  
Vanilleglacé mit Rahm

## Curry / Ingwersuppe

4 Personen

Butter	20 g
Gehackte Zwiebeln	50 g
Currypulver mittelscharf	5 g
Kurkuma	0.5 g
frischer Ingwer gehackt sehr fein pürieren	10 g
Gemüsebouillon	1 Liter
Rahm	2 dl
Beurre manié	30 g
½ Butter mit ½ Mehl mischen	

### Zubereitung:

Zwiebeln im Butter kurz dünsten, Currypulver und Kurkuma begeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon, Ingwerpüree und den Rahm begeben. Aufkochen und mit dem Beurre manié abbinden und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken und passieren.

Vor dem Servieren mit einer Rahmrosette und etwas Currypulver ausgarnieren.

**Ruccola Salat mit Birnen  
und feinem Parmesan**

**4 Personen**

Rucolasalat	100 g
Chicoreé roso	40 g
Friseésalat	40 g
Kaiserbirne	1 Stück
Parmesan für Spähne	40 g
Nussoel	
weisser Baslamicoessig	
Salz / Pfeffer	

Zubereitung:

Die verschiedenen Salate gut waschen.

Die Kaiserbirne in kleine Schnitze schneiden (1/12) und mit dem Nussoel 1 Stunde marinieren.

Den Salat mit den marinierten Birnen vermischen und mit dem Basamicoessig verfeinern und abschecken.

## frische Zanderfilet auf Fenchelschaum

Zanderfilet	4 Stück
Weisswein	2 dl
Salz / Pfeffer	
Zitrone	1 Stück
Fenchel	700 g
Butter	20 g
Zitrone	1 Stück
Rahm	1,5 dl
Salz / Pfeffer	

### Zubereitung:

Den Fenchel rüsten, waschen und die groben Teile für die Sauce hacken. Die feinen Teile beiseite legen.

Für die Sauce den gehackten Fenchel in der Butter andünsten, Rahm begeben. Würzen und langsam ziehen lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren und das Fenchelgrün darunterziehen.

Etwas Fenchel für die Garnitur weichdünsten.

Die Zanderfilet mit Zitronensaft und Gewürz marinieren.

Auf ein Blech legen und mit dem Weisswein beträufeln und im Ofen bei 85 °Grad dämpfen.

Den Fischsud zur Fenchelsauce und abschmecken.

Mit Fenchelgrün und dem weichgedünsteten Fenchel garnieren.

## Involtini vitello con funghi

Kalbspailarde	360 g
Zwiebel	1 Stück
Knoblauch	1 Zehe
Eierschwämme	30 g
Champignons	80 g
Kalbsbrät	100g
Schnittlauch	
Thymian	
Salz / Pfeffer	

Zubereitung:

### **Pilzfarce:**

Champignons grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch im Oel dünsten. Pilze begeben abschmecken. Kalt stellen. Danach alles mischen und nochmals abschmecken.

Die ganz dünn geklopften Paillarde mit der bestreichen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Heiss anbraten und in eine Pfanne geben mit der Rotweinsauce begiessen und im Offen kurz garen.

### Rotweinsauce

Karotten, Sellerie, Zwiebel ( Mirepoix)	100 g
Zwiebeln und Knoblauch	50 g
Champignons	100g
Peterli, Thymian, Lorbeerblatt	
Hühnerbouillon	1 dl
Kalbsfond braun	4 dl
Kochwein rot	1 Liter
Beurre manié	

**Zubereitung:**

Mirepoix gut rösten, mit dem Wein ablöschen.

$\frac{3}{4}$  reduzieren, Fond brun dazugeben.  $\frac{1}{2}$  reduzieren, abschmecken, passieren.

## **Bramatamais mit Rosinen**

Zwiebel gehackt	60 g
Knoblauch	1 Zehe
Gemüsebouillon	6 dl
Bramata Mais grob	120 g
Sultaninen	30 g
Parmesan	40 g
Grappa	
Olivenoel	
Lorbeerblatt	
Salz / Pfeffer	

### **Zubereitung:**

Olivenoel mit Zwiebeln und Knoblauch dünsten.  
Lorbeerblatt und Gemüsefond begeben, danach den Mais darunterrühren, leicht köcheln lassen.  
Am Schluss Parmesan und Sultaninen hinzufügen.  
Abschmecken und mit Grappa verfeinern.

## **Patisson**

Patisson grün und gelb	je 4 Stück
Fleischtomate	1 Stück
frischer Basilikum	
Salz / Pfeffer	

### **Zubereitung:**

Die Patisson rüsten und den Gelben leicht aushöhlen.  
Die Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Patisson in der Pfanne mit ganz wenig Gemüsefond dünsten.  
Vor dem Anrichten den gelben Patisson mit den Tomatenwürfeln (Concassé) füllen.

**Marinierte Ananas «*Rochat*»**  
**Vanilleglacé mit Rahm**

Die marinierten Ananas schön auf dem Teller anrichten, 1 Kugel Vanilleglace und mit geschlagenem Rahm garnieren.  
Pfefferminzblatt als Garniture.

