



17. Mai 2016

Koch Verantwortlicher
Yves Caminada



Menu

Tomaten-Feigensalat
mit geriebenem Fettkäse,
Basilikum, Ruccola und Mandeln

Gebratenes Zanderfilet
auf Lauchgemüse mit Safransauce

Gebratene Lammhuft an Kräuterjus
Neue Kartoffeln gemischt mit
gebratenen grünen Spargeln

Weisses-Schokoladen Muffin
mit marinierten Erdbeeren

Tomaten-Feigensalat mit geriebenem Fetakäse, Basilikum, Ruccola und Mandeln

Zutaten für 4 Pers.

4 Feigen
4 kleinere Tomaten (etwa gleiche grosse wie die Feigen)
20g Basilikum
50g Ruccola
100g Fetakäse
20g Mandeln
3EL Balsamico-Essig
3EL Olivenoel
1/2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Mandeln in der Pfanne anbraten und auf die Seite stellen
Feigen und Tomaten in gleich Grosse schnitze schneiden.
Basilikum in feine streifen schneiden
Fetakäse raffeln.
Ruccola waschen und auf die Seite stellen

Sauce:

Olivenoel, Balsamico-Essig und fein gehackte Zwiebeln zusammenmischen,
mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Den Ruccolasalat in die Mitte des Tellers anrichten, Feigen, Tomaten, Fetakäse
und die Mandelsplitter in eine Schüssel geben, die Salatsauce darüber geben und locker
miteinander vermischen und auf dem angerichteten Ruccolasalat anrichten.

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Safransauce

Zutaten für 4 Pers.

280g Zanderfilet
400g Lauch
1/2 fein gehackte Zwiebel
1dl Weisswein
2dl Rahm
Mehl
Olivenoel
Oel
Butter
Worcestershire-Sauce
Salz
Pfeffer
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Lauch:

Gewaschener Lauch in feine streifen schneiden
in der Pfanne andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen,
auf Seite stellen.

Fisch:

Fisch mit Salz, Pfeffer und Wocheater würzen, mit Zitronensaft betreufeln,
mehlen und à la minute in Olivenoel mit wenig Butter braten.

Sauce:

Zwiebeln in Oel leicht andünsten, mit Weisswein ablöschen, Rahm begeben,
Safran begeben und auf kleinem Feuer einkochen lassen.

Anrichten:

Lauch nochmals aufkochen lassen, in mitte des Tellers anrichten, denn gebratenen
Zander darauf anrichten, Sauche rundherum anrichten.

Gebratene Lammhuft an Kräuterjus **Neue Kartoffeln gemischt mit gebratenen** **grünen Spargeln**

Zutaten für 4 Pers.

600g Lammhuft
400g Neue Kartoffeln
12 Stk. Grüne Spargeln
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
1 Zwiebel
3 Knoblauch zehen
1/2 Bund Schinttlauch
2dl Bratensauce
1dl Rotwein
Pfeffer
Salz
Senf
Olivenoel
Oel

Zubereitubng:

Lammhuft mit Senf, Pfeffer und Salz marinieren, in der Pfanne anbraten, mit Rosmarin und Thymian bestreuen und im Ofen bei ca. 150 grad ca. 20 Minuten braten, nachher Tempertur auf 80grad herunterstellen und ziehen lassen.

Neue Kartoffeln ca. 20 Min. Kochen, abschütten und auf Seite stellen, später die abgekühlten neuen Kartoffeln vierteln.

Die grünen Spargeln roh in kleine Stücke schneiden.

Bratensauce anrühren

10 Minuten vor dem Anrichten die Kartoffeln in einer Pfanne anbraten, kurz vor schluss die Spargeln dazugeben und mitbraten, am ende die fein gehackte Zwiebel und den fein geschnitten Schinttlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen und servieren.

Sauce:

Wenig Zwiebeln im Oel andünsten, mit Rotwein ablöschen, die Bratensauce und den Jus von den gebratenen Lammhüftchen mit den Kräutern dazugeben und einkochen lassen

Anrichten:

Die aufgeschitten Lammhufte fächerförmig auf den Teller legen und mit der Kräutersauce nappieren, die Neuen Kartoffeln mit den grünen Spargeln als Beilage dazugeben.

Weisses-Schokolden Muffin **mit marinierten Erdbeeren** **Zutaten für 12 Portionen**

1PK Backpulver
120g Butter
2 stk. Eier
250g Mehl
2dl Milch
1 Prise Salz
280g Weisse-Schokolade
1PK Vanille-Puddingpulver
1PK Vanillezucker
100g Zucker
1kg. Erdbeeren
1dl Vodka
40g Zitronenmelisse

Zubereitung Muffin:

Zuerst die weisse Schokolade in kleine Stücke hacken und den Ofen auf 180grad vorheizen

In einer grossen Schüssel werden das Mehl, das Backpulver, das Vanille-Puddingpulver und Salz miteinander vermengt.

Die Butter wird entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle geschmolzen und in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern vermengt und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse gerührt.

Anschliessend wird das mehlgemisch aus der ersten Schüssel nach und nach unter den Inhalt der zweiten Schüssel gemengt und die zerkleinerte Schokolade hinzugefügt. Nun rühren Sie solange, bis ein homogener, klebriger Teig entsteht.

Zuletzt wird der Teig in die Backform aufgeteilt und 20 Min im Ofen gebacken.

Zubereitung Erdbeer:

Erdbeeren waschen und vierteln, mit wenig Zucker bestreuen, Vodka und die in feine streifen geschnittene Zitronenmelisse begeben und locker untereinander verrühren.

Anrichten:

Muffin in die Mitte des Tellers anrichten, Erdbeeren rundherum verteilen.