



Apéro

Tranches de baguette  
au beurre de rucola et jambo cru

+ + +

Soupe aux rampons à la crème

+ + +

Filet de saumon et courgettes  
en papillotes

+ + +

Rôti de chevreuil  
Sauce aux raisins

Risotto à la betterave rouge

+ + +

Glace Baileys

Coulis de pamplemousses roses

+ + +



Tranches de baguette au beurre de rucola et jambon cru

### Pariserbrotscheiben mit Rucolabutter und Rohschinken

1	Pariserbrot	
100 g	Butter (weich) Salz, Pfeffer einige Tropfen Zitronensaft	mischen und auf die Brotscheiben streichen
80 g	Rucola sehr fein gehackt	
100 g	Rohschinken Naturaplan COOP ca 11-12 Tranchen = 22-24 Brotscheiben	1 halbe Tranche Rohschinken pro Brotscheibe



Soupe aux rampons à la crème

## Nüsslisalat-Crèmesuppe

Rezept für 4 Personen

- 130 g Nüsslisalat
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2.5 dl Weisswein
- 7 dl Hühnerbrühe
- Salz und Muskat
- 2 dl Rahm
- 2 Eigelb

Den Nüsslisalat gründlich waschen und in grobe Streifen schneiden.

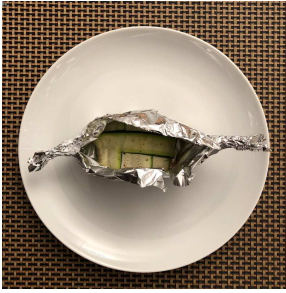
Die Schalotten in Butter anziehen, die Nüsslisalatstreifen zugeben und 1 Minute zusammen dünsten, Weisswein und Hühnerbrühe zugießen, kurz vors Kochen bringen.

Rahm mit Eigelb, Salz und Muskat verquirlen, gleichmässig in die heisse Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen und sofort servieren

Der nussartige Geschmack des Nüsslisalats verleiht der Crèmesuppe ihr ungewöhnliches Aroma

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Filet de saumon avec courgettes en papillotes et risotto à la betterave rouge

## Lachsfilet mit Zucchini

Rezept für 4 Personen

### Lachsfilet mit Zucchini

4	Lachsfilet ohne Haut, graue Fettschicht entfernt
70 g	Als Vorspeise
150 g	Als Hauptgang
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
125 g	Frischkäse mit Meerrettich (z.B. Cantadou)
400 g	Zucchini, mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen geschält
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
0.5	unbehandelte Zitrone, in 4 dünnen Scheiben

Filets auf einer Platte auslegen, beidseitig würzen, auf einer Seite mit Frischkäse bestreichen.

Zucchini-Streifen nebeneinander auf einem Stück Alufolie verteilen, würzen.

Fisch mit der Käseseite nach unten auf das Gemüse legen.

Je 1 Zitronenscheibe auf die Fischfilets legen, überlappende Zucchini-Streifen über die Filets legen.

Verschliessen: freie Alufolie locker über den Fisch legen.

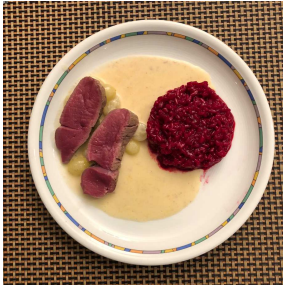
Aufeinander liegende Ränder mehrmals umfalten und mit Kochschnur fixieren.

Päckli auf ein Backblech legen.

Kochen: 8-9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Rôti de chevreuil, sauce aux raisins et risotto à la betterave rouge

## Rehbäggli mit Traubensauce und Randenrisotto

Rezept für 4 Personen

### Traubensauce

20 g Butter  
20 g Zucker  
1 dl Weisswein  
200 g Weisse Trauben

1 TL Maizena  
0.5 dl Wildfond  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, evtl. wenig Zitronensaft

Butter und Zucker sorgfältig hellbraun caramelisieren zum Ablöschen, Caramel auflösen  
halbieren, entkernen und im Sirup knapp weichkochen.  
Trauben aus dem Sud nehmen

Maizena mit Wildfond verrühren und in den Traubensud giessen zugiessen, Sauce leicht einkochen lassen  
Sauce abschmecken und mit den Trauben anrichten

### Rehbäggli

2 EL Oel  
500 g Rehbäggli  
Salz, Pfeffer

erhitzen  
beidseitig mit wenig Salz und Pfeffer würzen.  
Fleisch anbraten ( jede Seite 90 Sek.) und im Ofen bei 80°  
ca. 30 Min. ruhen lassen.  
Fleisch tranchieren und auf die Sauce anrichten.

### Randenrisotto (ohne Parmesan)

1 EL Olivenöl  
120 g Risotto  
1/2 Zwiebel fein gehackt  
1 Knobli gepresst  
1 dl Weisswein  
2 dl Randensaft Biotta heiss  
2-3 dl Gemüsebouillon heiss  
20 g Butter

erwärmen  
dünsten  
zugeben, dünsten  
zum Ablöschen  
Randensaft und Bouillon mischen.  
Nach und nach zugiessen bis der Reis al dente ist (ca. 30-35 Min.)  
vor dem Servieren unter den Risotto mischen.

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Glace Baileys, coulis de pamplemousse rose

## Baileysglace und rosa Grapefruitsauce

Als Dessert Rezept für 6-8 Personen

### Rosa Grapefruitsauce

3 rosa Grapefruits  
75 g Zucker  
5 dl Grapefruitsaft

ca. 5dl Saft

caramelisieren

Grapefruitsaft zugeben, umrühren bis der Zucker total aufgelöst ist

### Baileysglace

4 dl Milch  
2 dl Rahm

aufkochen

6 Eigelb  
100 g Zucker

schaumig rühren. Milch unter rühren zugiessen.

Masse unter Rühren bei kleiner Hitze vor den Kochpunkt bringen.

Absieben und auskühlen lassen

0.75 dl Baileys

zugeben. Masse in der Glacemaschine gefrieren lassen

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto