



Grundsaucenzubereitung mit Walter Krähenbühl

Rosenkohl-Speck Spiessli

Seeteufel mit schwarzem Reis und
Gemüsejuliennes

-> Fischfond

Schweinefilet an Calvadossauce
Bizzochels und Blattspinat

-> Jus/Demiglace

Karamel-Chöpfli

Apéro

Rosenkohl-Speck-Spiessli:

- Rosenkohl in Salzwasser knapp bissfest garen
- mit Speck schlangenförmig an Spiessli stecken
- ca. 5 Minuten in Bratpfanne anbraten
- gehackte Cranberrys mit Honig mischen, auf den heissen Spiessli verteilen, würzen

Fischgang

Seeteufel mit schwarzem Reis und Gemüsejuliennes:

Fischfond

-Lauch, Zwiebeln, Fenchel, Sellerie, Peterli, Dill, Lorbeer

-1Kg Fischgräte

-wenig Salz

Fischsauce aus Fond, Rahm, Butter zubereiten

Seeteufelmedaillons anbraten, würzen, warmstellen

Schwarzer Reis nach Packungsangabe kochen und mit blanchierten Gemüsejuliennes anrichten



Fleischgang

Schweinefilet an Calvadosauce mit Bizzochels und Blattspinat:

Jus/Demiglace

- 1Kg gehackte Kalbsknochen
- Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten Püree, Kochwein, Rosmarin, Thymian, Majoran, Lorbeer, Nelken, Salz, (Mehl)
- Schweinefilet würzen, anbraten und im Ofen (120°) ca. 20 Minuten
- Äpfel schälen, klein würfeln und blanchieren mit etwas Zitronensaft
- in einer Bratpfanne in warmer Butter und etwas Calvados marinieren lassen, vor dem Servieren nochmals erwärmen
- mit dem Jus und Calvados die Sauce zubereiten

Bizzochels (4Personen)

- 300g Mehl, 300g Quark, 4 Eier zu einem luftigen Teig schlagen
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Teig auf ein Brett geben und lange, dünne Bizzochels ins Wasser schaben, aufkochen und abschöpfen
- Blattspinat waschen und in der Pfanne mit etwas Zwiebel und Knoblauch dünsten, würzen
- Fleisch aufschneiden, mit Sauce umgiessen, Apfelwürfel darauf verteilen, mit Bizzochels und Blattspinat servieren



Dessert

Karamel-Chöpfli (5 Portionen):

- 5dl Milch, 1 Vanillestängel, 100g Zucker aufkochen und zu 4 aufgeschlagenen Eier geben
- durch ein Sieb passieren
- 100g Zucker schmelzen und in Förmchen geben
- mit der Masse auffüllen und im Steamer bei 90° 25 Minuten pochieren
- auskühlen lassen

