

Menü für 4 Personen
Bruno Denicolà
Yves de Kinkelin

Chochete vom
30.08.2023



Apéro

Melone
Flûtes
Rohschinken

Menü

Radieschencarpaccio

Knuspriger Zander auf Gurkenbett

Lammkrone mit Ananasfüllung
Safranrisotto und Broccoli

Mini-Tiramisu mit Amaretto-Feigen

Murailles Brut Aigle

Attems Pinot Grigio Friuli

Amarone Della Valpolicella

„En Guete“

Radieschencarpaccio

12	Stk	Radieschen	Die Radieschen hobeln und kreisförmig auf den Teller auslegen.
		Salz & Szechuanpfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen
2	El	Aceto Balsamico Bianco	Mit Balsamico und Olivenöl beträufeln
3	El	Olivenöl	
2	Stk	Ziegenfrischkäse	In Scheiben schneiden. Ei in einem Suppenteller verquirlen.
1	Stk	Ei	Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben.
		Mehl & Paniermehl	Käsescheiben zuerst im Mehl, dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden.
		Butter	Butter in einer Pfanne zerlassen und Käsescheiben bei kleiner Hitze braten.
			Den warmen Ziegenkäse auf Haushaltspapier, wenn nötig, abtropfen lassen.
120 g		Salanova	Waschen und trockenschleudern
		Aceto Balsamico	Mit Balsamico, Olivenöl und Gewürz ein Salatdressing mischen
		Olivenöl	und den Salt damit beträufeln.
		Salz & Pfeffer	

Mise en place

Gänseblümchen	Die panierten Käsescheiben auf dem Carpaccio anrichten,
Veilchen	mit dem Salanova-Salat bedecken und mit den Blüten dekorieren.



Knuspriger Zander auf Gurkenbett

Zander

4	Stk	Zanderfilets (ca.100g) Orangensaft	Zanderfilet waschen, mit Haushaltspapier trocknen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Orangensaft beträufeln. Zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
		Mehl	Vor dem Braten, Zanderfilet mit Haushaltspapier trocknen und leicht mit Mehl bestäuben.
		Olivenöl	Im heißen Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten.

Gurkenbett

1	El	Olivenöl	In Bratpfanne warm werden lassen
1	Stk	Rote Zwiebel	In feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Thymian andämpfen.
2	TI	Gehackte Thymianblätter	
1		Gurke	Gurke in Streifenmuster schälen, längs halbieren, entkernen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Gurkenscheiben in Bratpfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten dämpfen. Würzen.
		Salz	

Wildreis

1	Tasse	Wildreis	Nach Packungsangabe kochen.
---	-------	----------	-----------------------------

Sauce

100 g		Crème fraîche Salz Wenig Zitronenpfeffer	Crème fraîche mit Salz und Zitronenpfeffer würzen
-------	--	--	---

Mise en place

4	Stk	Thymianzweiglein	Gurkengemüse auf den vorgewärmten Teller anrichten. Fischfilets auf das Gemüse legen und mit Thymianzweiglein dekorieren. Eine kleine Portion Wildreis beifügen. Sauce separat dazu servieren
---	-----	------------------	---

Lammkrone mit Ananasfüllung Safranrisotto und Broccoli

Lammrack

Lammrack
3 Kotelette/Person

Vom Metzger zu 2 Kronen binden lassen

Würzmischung

1 Knoblauchzehe
1 TL Rosmarin
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
Pfeffer

Die Knoblauchzehe pressen, den Rosmarin fein schneiden,
mit Salz und Pfeffer mischen.
Lammkrone damit bestreichen.

Füllung

1 Baby-Ananas
50 g getrocknete Cranberrys
2 El Zucker
1 El Weissweinessig

Ananas vorbereiten, Fruchtfleisch in Würfeli schneiden und
in einer Schüssel mit Cranberrys, Zucker und Weissweinessig
mischen. In die Lammkrone füllen.
Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken,
dass es den Knochen nicht berührt.

Braten

Bratgeschirr in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens
heiss werden lassen.
Lammkronen hineinlegen und ca. 20 Min. braten bis
die Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht ist.
Lammkronen herausnehmen und zugedeckt ca. 10 Min.
stehen lassen.



Safranrisotto

1 kleine Zwiebel
1 El Olivenöl
Weisswein
200 g Rundkornreis
(Vialone / Arborio)

7 dl Hühnerbouillon
Safranfäden
(Safranfäden mit den Fingern
zerreiben)

50 g kalte Butter
50 g Parmesan, gerieben
Salz & Pfeffer

Zwiebel rüsten, fein hacken und im heissen Olivenöl andünsten. Den Reis beifügen und glasig anziehen, mit dem Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren bis zur Überdeckung nach und nach beifügen, unter häufigem Rühren einköcheln lassen. Mit der letzten Schöpfkelle kommt nun der in der Bouillon angerührte Safran dazu.
Köcheln lassen bis der Reis cremig/al dente ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter und den Käse unter ständigem Rühren beifügen.
Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Broccoli

Broccoli rüsten. Broccoliröschen abtrennen und halbieren.
In leichtem Salzwasser al dente kochen.

Mise en place

Lammkrone auftrennen und tranchieren.
Füllung auf dem vorgewärmten Teller anrichten und Lammkotelette (3 Stück/Person) auf der Füllung platzieren.
Safranrisotto und Broccoli anrichten.

Mini-Tiramisu mit Amaretto-Feigen

2 dl Espresso
1 dl Kaffeelikör
1 El Zucker
16 Stk Löffelbiskuits

Den Espresso mit dem Zucker und Kaffeelikör gut verrühren.

1 Stk Limone, unbehandelt
200 g Mascarpone
2 El Brauner Zucker

Die Löffelbiskuits auf die Grösse der Gläser in Stücke brechen. und mit der Flüssigkeit tränken.

Die Schale einer Limone abreiben und den Saft auspressen. Mascarpone zusammen mit dem Limonenabrieb und dem Saft 5 Min. luftig schlagen.

2 Tl Schokolade-Späne

Eine Lage Biskuits in die Gläser füllen, etwas Mascarponecrème darauf geben und wiederholen bis das Glas voll ist. Abschliessend mit Schokolade-Spänen bestäuben und kühlstellen.

Amaretto-Feigen

5 dl Amaretto
2 Stk Sternanis
1 Stk Vanilleschote
6 Stk Feigen

Den Amaretto mit Sternanis und der aufgeschnittenen Vanilleschote auf ca. 1/3 sirupartig einkochen.

Die Feigen vierteln, in den Sirup geben und auskühlen lassen.

Praline

100 g dunkle Schokolade
(70% Kakao)
50 g Butter
80 g Cornflakes

Die Schokolade vorsichtig mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Cornflakes dazugeben, vorsichtig vermengen, mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Mise en place

1 Schale Himbeeren

Das Tiramisu im Glas auf einen Teller geben, 3 ausgekühlte Feigenstücke auf separatem, kleinem Teller oder kleiner Schale dazulegen und mit Sirup beträufeln. Tiramisu mit einer Praline dekorieren und auf dem Teller (je nach Tellerform) einige Himbeeren kreisförmig anrichten.

