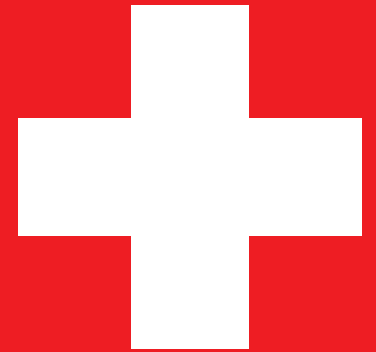
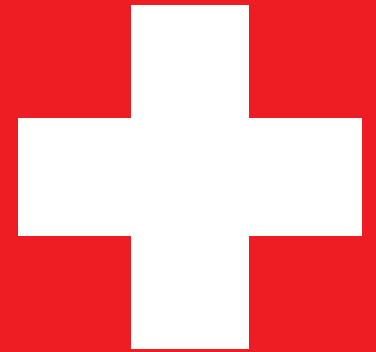


GIPFELTREFFEN



MARCEL SIEGRIST
4. NOVEMBER 2008
EULACH-CHUCHI WINTERTHUR

MENU



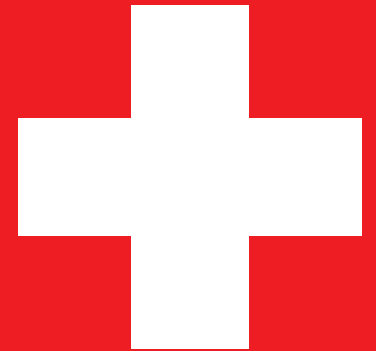
Büffelmozzarella mit Mango, kleinem Salat und schwarzem Hawaiisalz

Kürbisschaumsuppe mit Orangen-Toast

Steinbuttfilet an Vermählung von Beurre blanc & Beurre rouge
begleitet von rotem und schwarzem Reis

Makronen mit Aprikosenconfit und Crème brûlée

Büffelmozzarella mit Mango, kleinem Salat und schwarzem Hawaiisalz



Zutaten für 6 Personen

60 g Friséesalat
2 reife Mango
2 EL Holunderblütensirup
6 Datterini-Tomaten
6 Büffelmozzarella à 50g
Salz, Pfeffer
2 EL weisser Balsamico-Essig
6 EL Olio verde
wenig schwarzes Hawaiisalz
Pinienkerne
Garanatapfelkerne
Zitronenmelisseblätter

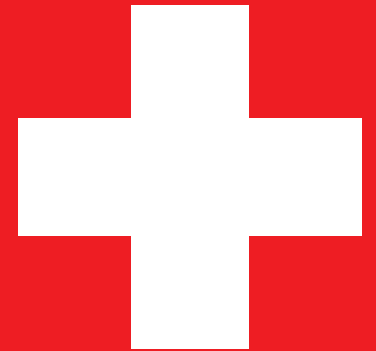
Zubereitung

Salat waschen und trocken schleudern.
Die Mangos schälen und in 18 dünne Scheiben schneiden.
Das restliche Mangofleisch zusammen mit dem Holundersirup zu einer Sauce mixen.
Die Datterini-Tomaten in Scheiben und den Mozzarella in Ecken schneiden.

Den Salat in die Mitte der Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Essig und Olio verde miteinander vermischen und über den Salat geben.
Mango und Mozzarella rundherum anrichten und Hawaiisalz auf den Mozzarella streuen.

Zum Schluss den Salat mit Tomatenscheiben und der Mangosauce sowie nach Belieben mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und Zitronenmelisseblätter garnieren und servieren.

Kürbisschaumsuppe mit Orangen-Toast



Zutaten für 6 Personen

Suppe

1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
600 g Kürbis
(=500 g Kürbisfleisch)
1 unbehandelte Orange
3 EL Orangensaft (1)
2 EL Orangensaft (2)
5 dl Gemüsebouillon
2 dl Milch
2 dl Rahm geschlagen
Salz, Pfeffer, Muskat
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Orangen-Toast

100 g Butter
etwas abgeriebene Orangenschale
2 EL Orangensaft
1 EL Kürbiskerne, gehackt
etwas Salz, Pfeffer
4 Scheiben Mehrkorntoast geröstet

Zubereitung

Suppe

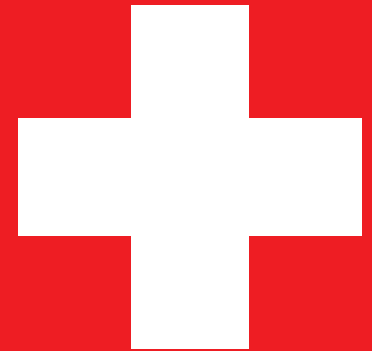
Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen. Kürbis mitdämpfen.
Orangensaft (1) begeben, aufkochen, auf die Hälfte einköcheln.
Bouillon und Milch dazugiessen, aufkochen.
Hitze reduzieren, ca. 20 Minuten weich köcheln, pürieren.

2/3 des Schlagrahms mit dem Schwingbesen darunter rühren, Rest für die Garnitur kühl stellen.
Suppe nur noch heiss werden lassen.
Orangensaft (2) begeben, würzen.
Mit Schlagrahmtupfer, Kürbiskernen (ev. geröstet) & wenig Kürbiskernöl verzieren

Orangen-Toast

Butter in einer Schüssel weich verrühren.
Orangenschale, -saft und Kürbiskerne darunter rühren, würzen.
Toastbrot tosten, anschliessend auskühlen, mit Orangenbutter bestreichen, vierteln.

Steinbuttfilet an Vermählung von Beurre blanc & Beurre rouge begleitet von rotem und schwarzem Reis



Zutaten für 6 Personen

Beurre blanc

250 ml Weisswein
80 ml Noilly Prat
2 EL Schalotten, sehr fein geschnitten
250 g Butter in Flocken
Salz, Pfeffer
wenig Zitronensaft

Beurre rouge

500 ml kräftiger trockener Rotwein
250 ml roter Portwein
3 EL Cassissirup
1 EL Schalotten, sehr fein geschnitten
200 g Butter in Flocken
Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig

Steinbutt

6 Steinbuttfilets à 100 g
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 TL geschnittener Schnittlauch

ca. je 200 g roter und schwarzer Reis

Zubereitung

Beurre blanc

Weisswein und Noilly Prat zusammen mit den Schalotten kalt aufsetzen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf etwa 80 ml einkochen.
Nach und nach die Butterflocken hinzufügen und bei konstanter Hitze unterschlagen, bis die Sauce leicht cremig ist.
Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Beurre rouge

Rotwein, Portwein und Cassissirup zusammen mit der Schalotte fast vollständig einkochen und danach etwas abkühlen lassen. Anschliessend die Butterflocken einschwenken.
Die Sauce mit Salz, Pfeffer, etwas Rotwein und nach Belieben Balsamico-Essig abschmecken.

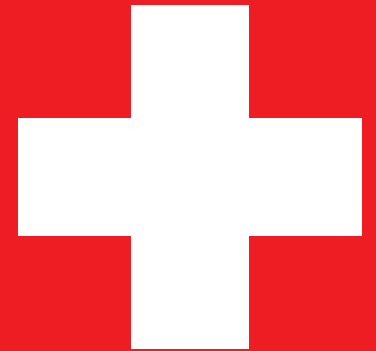
Steinbutt

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze à point braten.
Die gegarten Fischfilets in einer kleinen Schale anrichten und mit der Beurre blanc überziehen.
Die Beurre rouge um das Fischfilet geben und mit wenig geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Reis

Roter und schwarzer Reis separat gar kochen und leicht salzen. In einer Espresso-Tasse servieren oder stürzen und zusammen mit dem Fischfilet servieren.

Makronen mit Aprikosenconfit und crème brûlée



Zutaten für 20 Personen

Makronen

4 Eiweiss
175 g Zucker
50 g Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Kakao

Crème brûlée

2 Vanillestangen
300 ml Milch
800 ml süsse Sahne
12 Eigelb
200 g Zucker

Aprikosenconfit

500 ml Wasser
675 g Zucker
2 Thymianzweige
20 Aprikosen

Garnitur

Pfefferminze, frische Früchte

Zubereitung

Makronen

Eiweiss sehr steiff schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Mandeln und Vanillezucker unterheben und Kakao beifügen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und damit Tupfen auf das Backblech spritzen. Makronen im Backofen bei 75 Grad (Ober- und Unterhitze, keine Heissluft!!!) etwa 2 Stunden trocknen und dabei die Backofentür etwas geöffnet lassen.

Crème brûlée

Das Mark aus den Vanillestangen ausschaben. Die Milch und die Sahne zusammen auf 35 °C erwärmen, das Vanillemark und die Vanillestange darin ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer weissen Masse schaumig verrühren. Nun die Sahne-Milch langsam hinzufügen und das Ganze ca. 3-4 cm hoch in eine Form giessen. Die Masse in 50 Minuten bei 150 °C im Ofen fest werden lassen. Anschliessend kalt stellen und danach Kreise von ca. 3 cm ausstechen.

Aprikosenconfit

Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Thymian beigeben und die Aprikosen in diesem Thymiansirup pochieren. Sie dabei nicht zu stark kochen lassen.

Servieren

Scheibe Crème brûlée auf eine Makrone setzen, darauf 1 Aprikose, wiederum mit einer Makrone bedecken und schön mit Früchten garnieren.

frei nach Jean-Maurice Joris, Les Alpes, Orsières