

Rezepte zum VIP-Menü



Inhaltsverzeichnis

Rezepte für 4 Personen

Apérohäppchen

Fondue mit Brüsseler und Kerbel, Tatar von schottischem Lachs Seite 4

Kürbischutney mit Riesencrevetten Seite 5

Zugersee-Eglifilet-Terrine Seite 6

Schwarzwurzelsuppe mit Perigord Trüffel Seite 7

Vorspeise

Tatar vom Kalbsfilet mit Langustine Seite 8-9

Hauptgang

Hirschkalb-Medaillon an Carnaroli-Reis-Sauce mit Vanilleschoten und Rotkraut im Orangensaft gedämpft Seite 10-11

Dessertvariationen

Schokoladenwürfel «surfin» Seite 12-13

Schokoladenflan «Arriba 72 %»
Schokoladenmousse «centenario crudo 70 %» Seite 14

Schokoladenglacé «bianco», caramalisierte Kumquats Seite 15



Stefan Meier

Sein Name steht für Exklusivität, kreative Vielfalt und Authentizität der Speisen und Gerichte. Der Gast fühlt sich im Gasthaus Rathauskeller in Zug wohl und darf kulinarische Spitzenleistungen erwarten. Die eigene Linie zieht sich durch, seit über 20 Jahren.



Andreas Caminada

Der Koch des Jahres 2008 versteht es, mit viel Feingefühl alle erdenklichen Geschmacksnoten zu einem ereignisreichen Menü zu komponieren. Er setzt auf Einheit in der Vielfalt. Auf Schloss Schauenstein in Fürstenuau kann der Gast ruhen und auf höchstem Niveau geniessen!

Fondue mit Brüsseler und Kerbel, Tatar von schottischem Lachs

Zutaten Brüsseler

300 g	Brüsseler, blättrig geschnitten, gewaschen und gut abgetropft
60 g	Butter
1	kleiner Bund Kerbel Salz, Pfeffer

Zutaten Lachstatar

100 g	schottischer Rauchlachs, fein gehackt
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
1 KL	Schalotten, fein geschnitten
½	Limonsaft Salz, Pfeffer

Zubereitung Brüsseler

Den vorbereiteten Brüsseler auf ein Edelstahlblech verteilen, in den Garraum in Auflage 1 schieben und bei 100 °C während 25 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, in ein Küchensieb abschütten und gut abtropfen lassen. In einer Sauteuse den Brüsseler bei leichter Hitze mit der Butter vermengen, so dass eine gebundene Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Vor dem Servieren den Kerbel darunter vermengen.

Zubereitung Lachstatar

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Anrichten

Das Brüsseler Fondue auf Teller verteilen. Das Tatar mit zwei Kaffeelöffeln in Quellen formen und über das Fondue anrichten.

Kürbischutney mit Riesencrevetten

Zutaten Kürbischutney

1	Limette, nur Zeste
½	Zimtstängel
½	Vanillestängel, ausgekratzt
1 kl. TL	Korianderkörner (ca. 2 g)
1 kl. TL	Senfkörner (ca. 2 g)
1 kl. TL	Kurkuma, gemahlen (ca. 4 g)
1 kl. TL	Kardamom, in der Schale, ausgelöst (ca. 4 g)
3	Sternanis
15 g	Ingwersprösslinge, frisch
1	Chilischote, zerdrückt
800 g	Muskatkürbis, in Würfeli geschnitten
150 g	Ananas, in Würfeli geschnitten
1	Apfel, in Würfeli geschnitten
150 g	Tomatensauce Coulis

1 dl	Champagner
5 EL	Rotwein-Essig
1 EL	Honig (ca. 50 g)
50 g	Rohrzucker
10	Pfefferkörner, schwarz, zerstoßen
1	Kartoffel, an der Zestenraffel gerieben Salz

Zutaten Riesencrevetten

400 g	Riesencrevetten, ausgelöst, halbiert, Darm entfernt Salz, Pfeffer
-------	---

Zubereitung Kürbischutney

Alle Zutaten von der Limette bis und mit der Chilischote auf dem Boden einer ⅓ GN Porzellanschale verteilen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut mischen und mit Salz abschmecken. Über die Gewürze und Aromen verteilen und die Porzellanschale in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben. Während 12 Minuten 100 °C dämpfen. Weitere 12 Minuten bei 160 °C Heissluft mit Beschwaden garen. Aus dem Garraum nehmen und alle grossen Gewürzteile (Zimtstange, Vanillestängel, Sternanis) entfernen. Alles gut durchrühren, bis eine Bindung entsteht und beiseite stellen.

Zubereitung Riesencrevetten

Die Riesencrevetten auf ein Edelstahlblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Auflage 1 schieben und 3 Minuten bei 100 °C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

Das Kürbischutney auf vier Teller verteilen und die Riesencrevetten darüber anrichten.

Zugersee-Eglifilet-Terrine

Zutaten Eglifilet-Terrine

300 g	Eglifilets, fein gehackt
2 EL	Olivenöl
70 g	Schalotten, fein gehackt
70 g	Lauch, feinblättrig geschnitten
50	Pfifferlinge, gedämpft, abgetropft, gehackt
3	Eigelb
1,25 dl	Doppelrahm
3 EL	Tomatensauce, passiert
	Salz, Pfeffer
etwas	Butter, zum Ausbuttern der Terrinenform

Zubereitung Eglifilet-Terrine

In einer Bratpfanne das Olivenöl erwärmen. Die Schalotten, den Lauch und die Pfifferlinge darin weich dünsten. Auf ein Blech verteilen und gut auskühlen lassen. In einer Schüssel das fein gehackte Fischfilet mit den Eigelben, dem Doppelrahm und der Tomatensauce mischen. Die ausgekühlten Schalotten, die Pfifferlinge und den Lauch zufügen und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Gummischaber gut durchrühren, bis eine Bindung entsteht (homogene Masse). In die ausgebutterte Terrinenform füllen. Diese etwas beklopfen, damit eventuelle Luftlöcher vermieden werden können. Die Form auf ein Edelstahlblech stellen, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und bei 95 °C während 35 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und etwas ziehen lassen. Vorsichtig stürzen.

Zubereitung Vinaigrette

Alle festen Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. 8 Esslöffel Olivenöl und 2 Esslöffel Balsamico-Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und beiseite stellen. Da die Tomate Saft zieht, vor dem Anrichten nochmals umrühren.

Anrichten

Die Vinaigrette auf vier Teller verteilen. Die Terrine in gleichmässige Stücke schneiden und auf der Vinaigrette anrichten.

Schwarzwurzel супpe mit Perigord Trüffel

Zutaten

300 g	Schwarzwurzeln
2 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Schlagrahm
50 g	Butter, zimmerwarm
	Salz, Pfeffer
40 g	Trüffel, schwarz, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein Edelstahlblech legen und etwas salzen. Das Blech in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und bei 100 °C während 60 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Die Schwarzwurzeln in ein Mixerglas füllen, die Bouillon beifügen und alles sehr fein pürieren. Das Püree in eine Pfanne geben, die Butter zufügen und auf dem Herd aufkochen. Den Schlagrahm zufügen und gut rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

Die Schwarzwurzel супpe auf vier Teller verteilen und die Trüffelstreifen darüber streuen.

Tatar vom Kalbsfilet mit Langustine

Zutaten Tatar

160 g Kalbsfilet, fein gehackt
1 TL Schalotten
1 TL Kapern, fein geschnitten
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel, Sellarisalz und Pfeffer
etwas Piment d'Espelette
Abrieb einer Limone
Basilikum, fein geschnitten

Zutaten Langustinen

4 Langustinen (Scampi), pfannenfertig
Salz und Pfeffer
etwas Kartoffelbrösel
Limonenkonfit

Zubereitung Tatar

Das fein gehackte Kalbsfilet zusammen mit den Schalotten, den Kapern, einem Esslöffel Olivenöl, Fleur de Sel, Sellarisalz und Pfeffer vermengen. Piment d'Espelette (oder Sambal Olek), Limonenabrieb und fein geschnittener Basilikum dazugeben. Alles vermischen und kräftig abschmecken.

Zubereitung Langustinen

Die Langustinen auf das Edelstahlblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 Minuten bei 90 °C dämpfen.

Anschließend aus dem Garraum nehmen, mit Limonenkonfit und Kartoffelbrösel leicht panieren und aufs Tatar setzen.

Tipp

Nach Belieben mit kleinem Kräutersalat servieren.

Dazu passend kann Tomatenessenz im Glas angeboten werden (Andreas Caminada Tomatenessenz bei Globus Delicatessen erhältlich).



Hirschkalb-Medailon an Carnaroli-Reis-Sauce mit Vanilleschoten und Rotkraut im Orangensaft gedämpft

Zutaten Rotkraut

300 g	Rotkraut, fein geschnitten
2 dl	Orangensaft
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1 Prise	Zimtpulver
1 EL	Honig
1 EL	Grand Marnier
2 EL	Essig
50 g	Butter, zimmerwarm
1	Götterorange, geschält, filetiert

Zutaten Carnaroli-Reis-Sauce

200 g	Risotto Reis (Carnaroli), vorgekocht
1 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm, geschlagen
½	Vanillestängel
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Zutaten Hirschkalb

8	Medaillons, à 60 g
2 EL	Erdnussöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Rotkraut

In einer Schüssel das Rotkraut zusammen mit dem Orangensaft, Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt, der Nelke und dem Zimtpulver vermengen. Das Rotkraut in eine Gratinform geben. Den Honig und den Essig darüber giessen. Die Gratinform in Auflage 1 schieben und während 25 Minuten bei 120 °C regenerieren. Aus dem Garraum nehmen und den Saft durch ein Sieb in eine Saucepfanne giessen. Den Saft in der Pfanne sirupartig einkochen lassen. Bei mässiger Hitze die Butter einrühren und mit dem Grand Marnier parfümieren. Den Saft zum Rotkraut geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zubereitung Carnaroli-Reis-Sauce

In einer Pfanne den Reis mit der Gemüsebouillon und dem Rahm leicht köcheln lassen. Den Vanillestängel auskratzen und dem Kochgut beifügen. Sobald eine leicht sämige Sauce entsteht, die Butter darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Hirschkalb-Medaillons

Die Hirschkalb-Medaillons in einer Pfanne mit heissem Erdnussöl ca. 2 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Rotkraut und der Carnaroli-Reis-Sauce nach Belieben anrichten.



Schokoladenwürfel «surfin»

Zutaten Schokoladenwürfel

4 EL	Rahm
4 EL	Milch
25 g	Fondant (weisse Zuckermasse, in der Bäckerei erhältlich)
130 g	Schokolade, bitter, gehackt
4 Blatt	Gelatine
3 dl	Rahm, geschlagen

Zutaten Glasur

3 EL	Rahm
40 g	Zucker
4 EL	Wasser
15 g	Kakaopulver
1 Blatt	Gelatine

Zutaten Ananaskompott

5 EL	Ananassaft
50 g	Ananasstücke
1 TL	Zucker

Zubereitung Schokoladenwürfel

In einer Pfanne den Rahm, die Milch und das Fondant aufkochen. Die gehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die aufgekochte Flüssigkeit darüber giessen. Alles gut durchmischen, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und in einer Pfanne auflösen. Zur Schokoladenmasse geben und den Schlagrahm vorsichtig darunter ziehen. In eine Form füllen (Grösse ca. 30 × 10 cm) und kühl stellen.

Zubereitung Glasur

Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm, den Zucker, das Wasser und das Kakaopulver in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Das Gelatineblatt ausdrücken, der Masse beifügen und gut umrühren. Alles absieben und auskühlen lassen. Als Glasur über die Schokoladenmasse ziehen. Die Form mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und die Schokolade mit einem scharfen Messer in Würfel oder Tranchen schneiden.

Zubereitung Ananaskompott

Den Ananassaft mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Die Ananasstücke zugeben und alles zusammen sirupartig einkochen. Vom Herd nehmen und zu den Schokoladenwürfeln anrichten.



Schokoladenflan «Arriba mit 72%»

Zutaten

1 dl	Rahm
10 g	Zucker
15 g	Schokolade, dunkel mit 72 % Kakaoanteil, in kleine Stücke geschnitten
½ Blatt	Gelatine

Zubereitung

In einer Pfanne den Rahm und den Zucker aufkochen. Auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die geschnittene Schokolade in eine Schüssel geben. Den aufgekochten Rahm zur Schokolade giessen und mit einem Schwingbesen gut rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Das eingeweichte Gelatineblatt ausdrücken und zu der Masse geben. Gut rühren und durch ein Sieb passieren. In kleine Töpfchen abfüllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Schokoladenmousse «centenario crudo 70%»

Zutaten

40 g	Schokolade, dunkel centenario crudo 70% Kakaoanteil
10 g	Zucker
1	Eigelb
3 EL	Milch
1 dl	Rahm, geschlagen

Zubereitung

Die Schokolade im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen. Das Ei und den Zucker in einer Schüssel schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch aufkochen und zu der Eigelb-Zuckermasse giessen. Weiter schlagen, bis eine luftige, helle Masse entsteht. Die flüssige Schokolade zugeben und mit einem Gummischaber vorsichtig unterziehen. Zuletzt den Schlagrahm darunter melieren. Die Schüssel für ca. 4 Stunden kühl stellen.

Schokoladenglacé «bianco», caramelisierte Kumquats

Zutaten Glacé für 1 Topf

2,5 dl	Rahm
1	Vanilleschote, aufgeschnitten, ausgekratzt
4	Eigelb
65 g	Zucker
120 g	weisse Schokolade, gehackt

Zutaten Kumquats

10 g	Zucker
50 g	Kumquats, in Scheiben geschnitten, entkernt
3 EL	Wasser

Zubereitung Glacé

In einer Pfanne den Rahm und den Vanillestängel aufkochen. Die gehackte Schokolade beifügen und gut rühren, bis sich alles aufgelöst hat. In einer zweiten Pfanne den Zucker und das Eigelb nicht zu heiss schaumig schlagen. Zum Rahm-Schokoladen-Gemisch geben und unter dem Siedepunkt zur «Rose» binden. Absieben und gefrieren.

Zubereitung Kumquats

In einer Pfanne den Zucker schmelzen bis er leicht caramelisiert. Die Kumquatscheiben zugeben und gut mit dem Zucker mischen. Mit dem Wasser ablöschen und aufkochen, bis sich die Zuckerklumpen auflösen und ein glatter Sirup entsteht. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.



Wir denken weiter. Die neue FutureLine von ZUG.



Mehr Informationen finden Sie in unseren neuen Prospekten «Küche 55» und «Küche 60» sowie im Internet auf www.vzug.ch/futureline oder bei Ihrem Fachhändler.



Führend in Küche und Waschraum