

Das Beste vom Besten 09. Juni 2010

## MENÜ

Gänseleber mit Baguette und Champagner



Carpaccio vom kanadischen Bison  
mit Ruccola und marinierten Pfifferlingen



Polenta-Trüffelsuppe  
mit Taubenbrust auf Auberginentartar



Bodensee-Zanderfilet auf Safranrisotto  
mit Thai-Spargel



Steak vom Iberico  
mit gestossenen Kartoffeln mediterran  
Ratatouille und Artischocke



Creme flambee brulee  
Himbeerespuma  
Mousse au chocolat

## Carpaccio vom kanadischen Bison mit Ruccola und marinierten Pfifferlingen

Bisonfilet oder Rücken	1	Kg
Salz, Pfeffer		
Olivenöl		
Balsamico Crema		
Ruccola	2	Bund
Parmesan	50	g
Pfifferlinge	500	g
Schalotte Würfchen	2	Stk
Vinaigrette	100	ml

### Zubereitung:

Bison in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Folien dünn klopfen. Auf die Teller auslegen, würzen, mit Olivenöl betreufeln.

Die Pfifferlinge in heisser Bratpfanne mit Olivenöl anbraten, würzen, mit Vinaigrette ablöschen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Den Ruccola mit restlicher Vinaigrette marinieren und in der Mitte auf dem Carpaccio plazieren. Die Pfifferlinge aussen herum streuen und mit Balsamico Crema verzieren.

## Polenta-Trüffelsuppe mit Taubenbrust auf Auberginentartar

Polenta	200	g
Schalotten Würfelchen	1	Stk
Olivenöl		
Hühnerbrühe	1,5	L
Sahne	300	ml
Trüffelbutter	25	g
Auberginenscheiben	20	Scheiben
Schalottenwürfelchen	2	Stk
Petersilie gehackt	1	TI
Olivenöl		
Kapern	10	Stk
Salz, Pfeffer		
dunkler Balsamico		
Taubenbrüste	10	Stk

### Zubereitung:

Mit etwas Olivenöl die Schalotten glasig anschwitzen, Polenta dazugeben, mit Brühe aufgießen, Sahne dazugeben und würzen.

Auberginen würzen, ½ Std ziehen lassen, auspressen, im Mehl wenden und in einer Bratpfanne braten. In feine Würfelchen schneiden, Schalotten, Petersilie und Kapern dazugeben und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico. Taubenbrust würzen, braten und im Ofen bei 110°C garen.



## Bodensee-Zanderfilet auf Safranrisotto mit Thai-Spargel

Bodensee-Zanderfilet      1      Kg  
Risottoreis  
Butter  
Schalottenwürfelchen  
Weißwein  
Hühnerbrühe  
Safran  
Mascarpone  
Thaispargel  
Butter  
Salz, Zucker

### Zubereitung

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgiessen. Den Safran dazugeben und langsam köcheln lassen. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist wird der Mascarpone zum binden eingerührt.

Zanderfilet auf der Hautseite melieren und in einer Bratpfanne erst auf der Hautseite und dann auf der Fleischseite goldgelb braten, anschliessend im Ofen bei 110°C kurz ruhen lassen.

Thai-Spargel in Bratpfanne mit etwas Olivenöl, Salz und Zucker durchschwenken bis er gar ist.

## Steak vom Iberico mit gestossenen Kartoffeln mediterran Ratatouille und Artischocke

Iberico Rücken	1,5	Kg
Kartoffeln	1,5	Kg
Artischocken	10	Stk
Ratatouille	300	g
Bratensauce	500	ml

### Zubereitung

Das Iberico ohne etwas wegzuschneiden würzen, anbraten und im Ofen bei 110°C garen.

Die Kartoffeln ohne Schale im Salzwasser weichkochen, das Wasser abgiessen, mediterrane Kräuter und Olivenöl dazugeben und zerstossen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei den Artischocken den Stiel ausbrechen, die Blätter entfernen und die Haare mit einem Löffel auskratzen. Sofort in Zitronenwasser legen. Salzwasser aufkochen und die Artischocken darin garen.

Das Ratatouille in einer Bratpfanne erhitzen und die Artischocken damit füllen.

## Crème flambee brulee mit Himbeerespuma dazu Mousse au chocolat

### Crème brulee

Sahne	500	ml
Milch	500	ml
Zucker	200	g
Vanille	1	Stk
Eigelb	8	Stk
Eier	4	Stk

### Zubereitung:

Eigelb und Eier verrühren. Die restlichen Zutaten aufkochen, kochend unter rühren langsam zu den Eiern geben. Passieren, in Schälchen abfüllen und im Dämpfer bei 90°C ca. 30 Minuten garen.

### Himbeerespuma

Himbeeren	750	g
Wasser	250	ml
Zucker	200	g

### Zubereitung

Alles aufkochen und einkochen bis auf 1 Liter. Passieren auf 500g. Passiertes jetzt 4 Blatt eingeweichte Blattgelatine geben. In ISI-Spender füllen und 2 Patronen laden.

### Mousse au chocolat

Couverture	350	g
Eigelb	4	Stk
Eier	2	Stk
Asbach	50	cl
Sahne geschlagen	500	g

### Zubereitung:

Couverture schmelzen. Eigelb, Eier und Asbach über dem Wasserbad schaumig schlagen, anschliessend kühl schlagen. Couverture dazugeben und Schlagsahne unterheben.