

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

Essen mit Partner vom 08.06.2024  
mit Guido Wild und Urs Hauser

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE FRAUEN



## MENÜ

### Apéro

Blätterteig-Lachs-Ravioli

### Suppe

Erbsensuppe  
mit Black Tiger Crevetten

### Vorspeise

Siedfleisch Carpaccio mit Essiggurken-  
Vinaigrette

### Vorspeise

Safran Tagliatelle  
mit Lachs

### Hauptgang

Lammcarré auf Spargelrisotto und  
Morchelsauce

### Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Feuilletés

## WEINE

### Weisswein/Prosecco

Langhe Arneis DOC Runcneuv 2023  
Prosecco Sup. DOCG Extra Dry, Gaio 2022

### Weisswein

Johannisberg du Valais AOC 2023

### Weisswein

Grüner Veltliner, Kremser Sandgrube MO  
2022

### Rosewein

Rosato Langhe DOC 2023

### Rotwein

Resalte Crianza, Ribera del Duero DO  
2020

### Weiss/Rotwein

Crémant d'Alsace Rosé Brut AOC

# BLÄTTERTEIG-LACHS-RAVIOLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

4 Blätterteig rechteckig (28x42cm)

600g Lachs ohne Haut

300g Boursin Frischkäse mit Pfeffer

1 Zitrone Bio

1 Bund Schnittlauch

2 Ei



## ZUBEREITUNG

- Lachs ohne Haut (graue Fettschicht wegschneiden) in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch hacken.
- Lachs, Frischkäse und Schnittlauch mischen. Schale der Zitrone dazu reiben und einige Topfen Saft dazu geben.
- 5x5cm Ravioli (ev. mit Täscheler) produzieren.
- Mit Ei bestreichen und bei 220 Grad ca. 12 Minuten Backen.
- Die Ravioli lassen sich vorproduzieren! Ohne Ei einzeln einfrieren. Gefrorene Ravioli mit Ei Bestreichen und ca. 15 Minuten Backen

# ERBSENSUPPE MIT BLACK TIGER CREVETTEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

500g	Zwiebeln gehackt
1 dl	Rapsöl
4 EL	Misopaste
1 l	Kokosmilch
3 l	Gemüsebouillon
2.1kg	Erbsen TK
20	Blacktiger Crevetten
4	Knoblauchzehen
1	Peperoncini
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Sesam schwarz



## ZUBEREITUNG

- Knoblauch pressen und Peperoncini klein hacken und mit Olivenöl mischen. Scampi darin marinieren.
- Zwiebeln im Öl andünsten. Misopaste, Kokosmilch, Gemüsebouillon und die Erbsen dazu geben und 5 Minuten köcheln.
- ca. 100g Erbsen für die Garnitur bei Seite stellen.
- Suppe fein pürieren, passieren und abschmecken.
- Scampi kurz glasig braten
- Anrichten

# SIEDFLEISCH CARPACCIO MIT ESSIGGURKEN-VINAIGRETTE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.  
Koch-/Backzeit: x Min.  
Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

2.5 kg Siedfleisch mager  
2 Karotten  
250 g Knollensellerie  
3 EL Olivenöl  
4 dl Weisswein  
3 Lorbeerblätter  
Salz und Pfeffer

3 Karotten  
150 g Knollensellerie  
15 Essiggurken  
2 Zwiebeln  
1 Bund Peterli glatt  
3 dl Olivenöl  
1.5 dl Balsamico weiss  
1 dl Wasser  
2 EL Honigsenf  
Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Sous-vide Wasserbad auf 64°C vorheizen
- Die Karotte, den Sellerie und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl andünsten, mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Abkühlen lassen.
- Das Fleisch einölen, salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in einem Beutel vakuumieren. Für 24 Stunden im Wasserbad garen.
- Karotte und Sellerie in Julienne schneiden und ca. 4 Minuten Blanchieren.
- Essiggurken ebenfalls in Julienne schneiden. Zwiebeln und Peterli fein hacken.
- Alles zusammen zu einer Vinaigrette mischen.
- Das abgekühlte Fleisch in ca. 2mm Scheiben schneiden, sternförmig anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

# SAFRAN TAGLIATELLE MIT LACHS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

20x50g Lachs in Soushiqualität

2 Bund Peterli

2 dl Olivenöl

500 g Tagliatelle

3 Safranbriefchen

Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Peterli und Öl mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lachs leicht würzen, mit Peterliöl bestreichen und bei 60 Grad warmstellen.
- Tagliatelle im Safran-Salzwasser kochen.
- Auf warmen Tellern anrichten.

# LAMMCARRÉ

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für x Personen)

### Menge Zutaten

8 Lammcarre à 8 Rippen  
8 Rosmarinzweige  
50 g Butter  
Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Lammracks parieren und würzen
- Racks einzeln mit einem Rosmarinzweig und einer Butterflocke vakuumieren.
- 2 bis 2.5 Stunden im Sous-Vide-Bad (55 Grad) garen.
- Fleisch trocken tupfen und auf allen Seiten scharf anbraten.
- Anrichten

# MORCHELSAUCE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

2 l	Kalbsfond
5 dl	Portwein
50 g	Morcheln
125 g	Demi Glace Pulver
0.5 dl	Crème de Cassis
500 g	Butter
	Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Kalbsfond, Portwein, die Morcheln und das Demi Glace Pulver unter leichtem Köcheln auf die Hälfte reduzieren.
- Eiskalte Butterwürfel in die nicht kochende Sauce einmontieren.
- Mit Crème de Cassis, Salz und Pfeffer abschmecken.

# SPARGEL-RISOTTO

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

1 kg	Risotto Reis
125 g	Butter
125 g	Zwiebeln gehackt
2	Knoblauchzehen
7 dl	Weisswein
2.5. l	Hünerbouillon
200 g	Saurer-Halbrahm
240 g	Spienz
2 kg	grüner Spargel
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken



## ZUBEREITUNG

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Spargel rüsten und in kleine Stücke schneiden. Spargeln 5 Minuten Blanchieren. Spargelköpfe bei Seite legen.
- Reis, Zwiebeln und Knoblauch im Butter andünsten. Mit 5dl Weisswein ablöschen. 2 Liter Hünerbouillon dazugeben und aufkochen.
- Herd abschalten und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- Spargelspitzen im Butter anbraten.
- Risotto nochmals aufkochen, Spargeln ohne Köpfe und nach Bedarf noch etwas Weisswein und Bouillon zugeben. Spienz unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Anrichten.

# ERDBEER-RHABARBER-FEUILLETÉS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.  
Koch-/Backzeit: x Min.  
Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 20 Personen)

### Menge Zutaten

3 Blätterteig (rechteckig)  
3 Eiweiss  
Hagelzucker

1 kg Erdbeeren  
3 EL Zucker  
2 Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle

1 kg Rhabarber  
9 EL Zucker

5 dl Milch  
1½ Vanilleschote (Mark)  
3 Prise Salz  
3 Ei getrennt  
50 g Maizena  
75 g Zucker  
3 EL Saurer Halbrahm  
1 dl Maraschino



## ZUBEREITUNG

- Blätterteig zur Hälfte mit Eiweiss bestreichen und zweite Hälfte darüberlegen. 6-8 gleich grosse Rechtecke schneiden, mit Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 200° ca. 10 Minuten backen.
- Die Erdbeeren waschen, klein schneiden und mit Zucker, Zitrone und Pfeffer marinieren.
- Rhabarber rüsten und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und 15 Minuten zur Seite stellen. Rhabarber (ev. mit einem EL. Maraschino) ca. 10 Minuten weichkochen.
- Etwas Milch mit Vanillemark, Salz, Eigelb, und Stärke verrühren.
- Restliche Milch aufkochen und langsam in die angerührte Speisestärke rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Den sauren Halbrahm und den Maraschino vermischt, darunter rühren.
- Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die heiße Masse heben und nochmals aufkochen, abkühlen lassen.
- Rhabarberspiegel, Feuilletés aufschneiden und mit Vanillecreme sowie Erdbeeren füllen.