

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

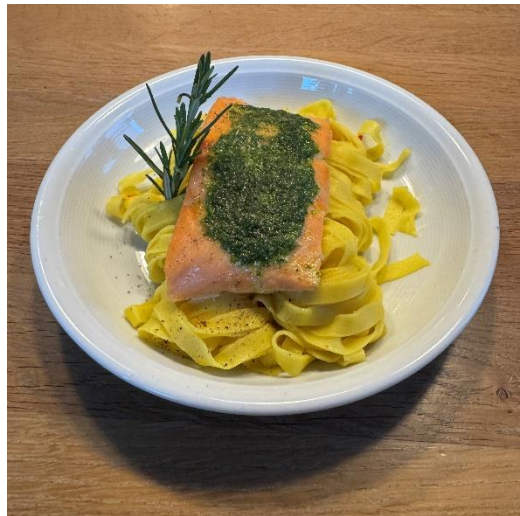
2 Bund Peterli

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.