

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

350. Chochete vom 09.09.2025
mit Martin Stalder

SCHOTTLAND



MENÜ

Apéro

Lachsgipfeli mit
Meerrettich Cantadou

Vorspeise

Randen-Orangen-Salat mit Feta und
Kernen

Hauptgang

Whisky-Hirschragout
Kartoffelstock mit Sellerie

Dessert

Schottischer Cranachen

WEINE

Schaumwein

English Sparkling Wine
Coates & Seely Brut
50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10%
Pinot Meunier

Rosé

Cuvée des Amis rosé
Château Duvivier

Rotwein

Chianti Riserva Fortebraccio 2021
Tenuta Moriniello
85% Sangiovese, 15% Merlot

Whisky

Glenmorangie 12 Years
Talisker Storm

LACHSGIPFELI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20Min.

Koch-/Backzeit: 20Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1	runder Blätterteig
140g	Räucherlachs
1	Ei
1	Cantadou Meerrettich



ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
- Blätterteig auslegen und in 10 gleichgrosse Stücke schneiden
- Blätterteigstücke mit Cantadou bestreichen, den Räucherlachs gleichmässig darauf verteilen, dabei rundum einen ca. 5mm breiten Rand freilassen. Ränder mit Eiweiss bestreichen. Dreiecke zur Spitze hin aufrollen. Enden gut zusammendrücken
- Auf einem Backblech verteilen und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des Ofens für ca. 20 Minuten backen.

RANDEN-ORANGEN-SALAT MIT FETA UND KERNEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 25 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

3	mittelgrosse Randen
200g	Feta
2	Orangen
½	Orange, Saft
100g	Nüsslissalat
1EL	Kernen
1EL	Dijon-Senf
1TL	Honig
1EL	Essig
3EL	Sonnenblumen-Öl



ZUBEREITUNG

- 2 Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. ½ Orange auspressen und zum aufgefangenen Saft geben.
- Randen 25 Minuten kochen, schälen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden.
- 3EL Zucker karamellisieren, Karamell im Orangensaft auflösen. Randen dazugeben und glasieren.
- Senf bis und mit Öl zu einer Sauce verrühren. Nüsslissalat auf einen Teller geben. Randen, Orangenfilet, Kernen und zerbröckelten Feta darauf verteilen und mit der Sauce übergiessen.

WHISKY-HIRSCHRAGOUT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 120 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

750g	Hirschschulter ohne Knochen
30g	getrocknete Steinpilze
50g	Bratspeck
1	Zwiebel
2EL	Rapsöl
½ TL	Koriander gemahlen
75ml	Whisky
200ml	Wildfond
1EL	Zitronensaft
1EL	Hagebuttenkonfitüre
125ml	Rahm



ZUBEREITUNG

- Die Steinpilze mindestens ½ Stunde in kaltem Wasser einweichen. Die Pilze herausnehmen und das Einweichwasser so umgiessen, dass die Verunreinigungen zurückbleiben.
- Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Den Speck quer in schmale Streifen schneiden, die Zwiebel schälen und Würfeln.
- Das Fleisch im heissen Öl scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Speck anrösten.
- Das Fleisch wieder in den Topf geben. Mit Salz Pfeffer und Koriander würzen. Dann das Einweichwasser, den Whisky und den Fond dazu giessen. Aufkochen und etwa 1¾ Stunden schmoren. Die Pilze und den Zitronensaft zum Ragout geben und weitere 15 Minuten schmoren. Rahm und Hagebuttenkonfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARTOFFELSTOCK MIT SELLERIE

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

800g mehlig kochende Kartoffeln in Würfeln
400g Sellerie in Würfeln
1,5dl Milch
50g Butter
Muskat, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln und Sellerie im Salzwasser offen ca. 20 Minuten weichkochen. Das Wasser abgiessen. Die Restfeuchtigkeit auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
- Kartoffeln und Sellerie durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Milch unter Rühren nach und nach dazugiessen. Der Kartoffelstock soll eine trockene Konsistenz behalten. Butter und Rahm begeben, Kartoffelstock luftig rühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

SCHOTTISCHER CRANACHEN

INFORMATION

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

3 EL	Haferflocken
350ml	Vollrahm
300g	Himbeeren
1 EL	Zucker
3 EL	Whisky
3 EL	Honig
	Pfefferminzblätter



ZUBEREITUNG

- Die Haferflocken ohne Zugabe von Fett rösten. Beiseite stellen
- Die Hälfte der Himbeeren durch ein Sieb streichen und mit dem Zucker verrühren. Beiseite stellen.
- Whisky und Honig zum Rahm geben und steif Schlagen.
- Einen kleinen Teil der Haferflocken für die Dekoration zur Seite legen. Den Rest unter den Rahm heben.
- Rahm , Himbeerpüree und Himbeeren in 4 Gläser schichten. Mit Himbeeren, Haferflocken, Pfefferminzblättern und Honig garnieren.