

Som tam (grüner Papayasalat)

4 Personen

3	Stk	gesalzene Erdnüsse
1	Stk	rote Chili, entkernt halbiert
1	Stk	Knoblauchzehe
2	EL	Fischsauce
2	EL	Sesamöl
1	El	Rohzucker
1	El	Limonensaft
40	Gr	Schlangenbohnen (ca. 7 min. gekocht)
6	Stk	Cherrytomaten
1	Stk	Papaya
1	Stk	grosse Karotte

ZUBEREITUNG:

Rote Chili und Knoblauchzehe im Mörser zerstampfen. Fischsauce, Zucker und Limettensaft dazugeben.

Bohnen in 2 cm kleine Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Bei Seite legen.

Grüne Papaya und Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Mit der Marinade mischen und gut mit einem grossen Mörser alles zerstampfen. 1 Stunde ziehen lassen. Die Bohnen und Tomaten dazu geben und gut würzen.

Gelbflossen-Thunfisch im schwarzen Sesammantel auf Yakumisauce

Für 4 Personen

Thunfisch

250 g Sashimi Tuna, Sushi Cut,
Schwarzer Sesam

Yakumisauce

1	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Ingwer, geschält (3cm Grösse)
1	Stk	Schlotten, geschält
1		Bund Koriander etwas Schnittlauch
15	ml	Reisessig
1/2	Stk	Limonen, Saft
2	Stk	Frühlingszwiebel
30	ml	Sojasauce, Salzarm
1dl		Pflanzenöl
1	TL	Zucker wenig Salz

Zubereitung Sauce

Alles zusammen in den Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Sojasauce und Reisessig nachschmecken. Die Sauce auf einen Teller geben, den Thunfisch in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten.

Zubereitung Thunfischcarpaccio

Thunfisch sehr schnell anbraten und in Sesam wenden, fein schneiden.

Safran-Champagnercremesuppe

Für 15 Personen

4 Stk	Karotten
1/3 Stk	Knollensellerie
¼ Stk	Lauch
3 Stk	Zwiebel
4 Säckchen	Safran
2 Liter	Gemüsefond
	Salz / Pfeffer
3dl	Rahm

Zubereitung

Karotten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie klein schneiden und gut mit in Butter andünsten, ca. 15min. (*Aromastoffe werden gelöst*).

Mit Gemüsefond auffüllen und den Sternanis dazugeben.

Ca. 45 min leicht köcheln lassen.

Die Suppe pürieren. Mit 2dl Rahm und dem Safran verfeinern.

Etwas Vollrahm steif schlagen und auf die angerichtete Suppe geben und dekorieren.

Schweizer Angus Rindsfiletsteak mit glasiertem Gemüse auf Trüffel-Kartoffelpüree

Für 4 Personen

4 Stk	Rindsfilet ca. 150 Gramm
150g	Zucchini Perlen
20g	Butter
500g	Mehlige Kartoffeln, geschält in Stücken
wenig	Trüffelbutter
0.5 dl	Milch
0.5 dl	Rahm
20g	Butter

Zubereitung:

Rindsfilet würzen und sehr heiss anbraten. Auf ein Gitter legen.

Zucchini Perlen mit wenig Olivenöl heiss anbraten, wenig Butter dazu geben.

Bei 80 Grad schonen garen, bis das Rindsfilet eine Garstufe von 54 Grad erreicht hat.

Die Kartoffeln und der Sellerie im Salzwasser sehr weich garen. Absieben und mit einem Passe-vidé fein pürieren. Milch, Rahm, Trüffelbutter und die Butter dazugeben und abschmecken.

Passionsfrucht -Tiramisu mit Cantucci

Für 8 Personen

1 Pack	Cantucci
100g	Passionsfruchtpulpe
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
2.5 dl	geschlagenen Rahm
2 Beutel	Vanille Zucker
120g	Zucker

Zubereitung

Den Mascarpone, Quark, Vanille Zucker und den Zucker gut verrühren (nur kurz), am Schluss den geschlagenen Rahm begeben.

In ein Glas die zerbröselten Cantucci verteilen und den Passionsfruchtpulpe über die Cantucci geben. Die Masse in die Form mit einem Spritzsack füllen und am Schluss mit Beeren dekorieren.