



ANDRE JAEGER

VRENI GIGER

ARMIN AMREIN

SANDRO STEINGRUBER

ANDREAS CAMINADA

PHILIPPE CHEVRIER

HANS PETER HUSSONG

ARNO SGIER

MARCUS G. LINDNER

RICO ZANDONELLA

SCHWEIZER SPITZENKÖCHE FÜR AFRIKA

WALTER KLOSE

MARTIN DALSSASS

PETER MOSER

MARTIN SURBECK

JAN LEIMBACH

HEIKO NIEDER

MARKUS NEFF

CLAUDE FRÔTÉ

RETO LAMPART

TANJA GRANDITS

ANDRÉ JAEGER 14

Klassischer Malakov
Pochierter Steinbutt mit Nussbutter
Ganze Ente geschmort mit Sternanis und Ingwer

VRENI GIGER 22

Bodensee-Fischsuppe
Indisches Curry mit Couscous
Geschichtete Rhabarbercreme

ARMIN AMREIN 30

Flüehmatter Äplermagronen
Armin Amreins Birchermüesli
Ramonas Lieblingscake

SANDRO STEINGRUBER 38

Capuns
Lauch-Quiche mit Riesencrevette
Torta di Pane

ANDREAS CAMINADA 46

Artischockenrisotto
Linsencurry
Mandeljaponais mit Himbeeren und Joghurt

PHILIPPE CHEVRIER 54

Carpaccio und Tatar mit Parmesan
Gegrillter Thunfisch mit Estragontempura
Weiches Schokoladenbiscuittörtchen mit Vanilleeis

HANS-PETER HUSSONG 62

Ziegenkäse an Tomatenpassata und Olivenöl
Kaninchenroulade im Rauchspeckmantel
Glasierte Kalbshaxe mit Kartoffelpüree

ARNO SGIER 70

Toskanischer Brotsalat
Dorade auf Ratatouille-Gemüse
Crème brûlée mit Kumquats

MARCUS G. LINDNER 78

Gebratenes Welsfilet mit Rhabarber-Chutney
und Kartoffelgratin
Szegediner Gulasch
Marronigugelhupf

RICO ZANDONELLA 86

Eglifilets mit jungem Gemüse
Emmentaler Kalbfleischpojarski mit Weissm Spargel
und Bärlauchbutter-Kartoffeln
Apfelraum

WALTER KLOSE 94

Bodenseeazander auf Rahmkohlrabi
Gupf-Spanferkel mit Selleriepüree und Bohnen
Gratinierte Früchte

MARTIN DALSSASS 102

Spargelsalat mit pochiertem Ei und Olivenöl-Hollandaise
Grüne-Oliven-Gnocchi mit Riesencrevetten
Orangen-Scheiterhaufen

PETER MOSER 110

Süsse Kartoffeltorte
Karamellierte Schoggicreme mit Birnenkompott
Meerrettichsuppe mit Schnittlauch und gefüllter Kartoffel

MARTIN SURBECK 118

Geschüttelte Tomatenconsommé mit Rucola
und Parmesanschaum
Gebratene Perlhuhnbrust mit Popcornpolenta und
„Chatzenseicherli“-Sauce
Eierkartoffeln

JAN LEIMBACH 126

Chickencurry Modern Kerala mit
Mango-Goji-Reis und Cashewnut-Crumbles
Maiscreme-Cappuccino mit Popcorn,
Kokosnuss und Kreuzkümmel
Getoastete Rosinen-Brioche mit Zitronen-Ananas-
Ingwer-Konfitüre

HEIKO NIEDER 134

Meine liebsten Brotchips
Prickelnde Macadamianuss-Pralinés
Unsere Linzertorte

MARKUS NEFF 142

Sauerkrautsuppe mit gebratenem Speck
Mein Kaiserschmarrn
Kartoffelgulasch

CLAUDE FRÔTÉ 150

Tatar aus Neuchâtel Felchen
Kürbis-Parmesanravioli mit Amarettihauch
Zanderfilet auf Rucolabett

RETO LAMPART 158

Tomaten-Blätterteigartelettes mit Ziegenfrischkäse
Hacktätschli
Marinierte Erdbeeren auf Einback

TANJA GRANDITS 166

Kartoffel-Vanillesuppe
Zander in der Grünteesalzkruste
Koriander-Schokoladenküchlein

REZEPTREGISTER 174

ANDRÉ JAEGER
RESTAURANT FISCHERZUNFT SCHAFFHAUSEN
RHEINQUAI 8
8200 SCHAFFHAUSEN
WWW.FISCHERZUNFT.CH

WARUM IST FÜR SIE KOCHEN DAS SCHÖNSTE AUF DER WELT?

Kochen ist eine Herausforderung, welche mit einem grossen Aufwand verbunden ist, wenn man es wirklich gut machen will und alles frisch kocht. Aber man wird dabei immer belohnt: Wenn man zum Schluss die zufriedenen Gesichter der Gäste und Mitarbeiter sieht, dann wird man für alles belohnt. Das macht mich immer sehr glücklich.

MIT WELCHEM GERICHT KANN MAN SIE SO RICHTIG GLÜCKLICH MACHEN?

Ich habe grosse Freude an allen Gerichten, die mit einfachen aber besten Produkten zubereitet werden. Das kann ein frisches Butterbrot oder ein feiner Blumenkohl mit Brotbröseln sein. Mir geht das Herz auch beim ersten frischen Spargel auf. Da „plange“ ich jedes Jahr aufgeregt danach, dass ich die ersten, zarten Spargeln kosten kann.

WONACH HAT ES IN DER KÜCHE IHRER MUTTER GEDUFTET?

Ich bin in sehr bescheidenen Verhältnissen aufgewachsen, wo es uns aber doch an nichts gefehlt hat. Weihnachten war aber in der Küche immer etwas ganz Besonderes. Da gab es immer wieder eine „Forelle blau“ mit brauner Butter. Ich koche das Gericht heute immer noch – wenn auch in einer Abwandlung mit Steinbutt. Aber immer stehe ich dabei mit wunderbar nostalgischen Gefühlen am Herd.

SIE VERBINDEN ESSEN, TRINKEN UND KOCHEN IMMER AUCH MIT IHRER EIGENEN BIOGRAFIE. WELCHES GERICHT HAT SIE GEPRÄGT?

Es gibt viele, aber aus meinen Wanderjahren in Asien stammt das erstaunlichste Entenrezept, das ich Ihnen auf den folgenden Seiten verrate. Es ist verbunden mit vielen, glücklichen kulinarischen Erinnerungen. Heute, da man Ente meistens nur noch in Teilen zu essen bekommt, ist es eine tolle Abwechslung, diese auch zu Hause wieder einmal ganz zu kochen. Es ist einfach köstlich, wenn das Entenfleisch so zart weich gekocht ist, dass man es mit dem Löffel essen kann.

WAS IST DIE WICHTIGSTE ZUTAT IN IHRER KÜCHE?

Es sind zwei, nämlich Olivenöl und Butter. Ohne Butter würde meine „Forelle blau“ nur halb so gut schmecken. Beide Produkte sind gesunde und wunderbare Aromentransporteur. Eine Spur Butter macht alles gleich viel feiner! Denken Sie an die Butter auf dem frischen Zopf! Oder das Flöckchen Butter auf dem 4-Minuten-Ei – das ist doch die reinste Offenbarung!



KLASSISCHER MALAKOV FÜR 4 PERSONEN

Das Öl in einer Gusseisenpfanne auf 170°C erwärmen.

Den Gruyère fein reiben und mit Milch, Eier, Kirschwasser, Mehl, Backpulver, Knoblauch und weissem Pfeffer vermischen. Die Käsemasse mit Hilfe eines Löffels auf die Brotscheiben streichen, dabei soll eine Halbkugel mit glatter Oberfläche entstehen.

Die Käseschnitte schwimmend im Öl frittieren, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Zusammen mit einem Feldsalat mit einer einfachen Sauce aus wenig Essig, Olivenöl und Salz servieren.

TIPP

Achten Sie darauf, dass Sie für dieses Rezept den besten Gruyère verwenden, den Sie bekommen können.

300 g Gruyère
50 ml Milch
1½ Eier
1 EL Kirschwasser
35 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Msp. Knoblauch, fein gehackt
weisser Pfeffer aus der Mühle
4 runde Scheiben Weissbrot
Öl zum Frittieren

FÜR DEN SALAT

Feldsalat
Essig, Olivenöl und Salz

POCHIERTER STEINBUTT MIT NUSSBUTTER FÜR 4 PERSONEN

Den Sellerie, Lauch, Karotten und Fenchel in feine Streifen (Julienne) schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Streifen schneiden, Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras hacken.

Alle Zutaten für den Sud in eine Poissonniere oder einen grossen Schmortopf geben und aufkochen. Den Fisch einlegen und die Hitze so reduzieren, dass der Sud unter dem Siedepunkt bleibt. Wichtig ist dabei, dass der Sud nicht zu kurz gehalten wird. Je nach Fisch und Grösse der Stücke 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Sauce die Butter in einer Teflonpfanne unter stetigem Rühren zum Schäumen bringen und eine Prise Fünf-Gewürze-Pulver dazugeben.

Zum Servieren den Fisch aus dem Sud nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Sudgemüse auf dem Fisch verteilen, mit Nussbutter überziehen und mit grob gehacktem Koriander und Petersilie ausgarnieren.

TIPP

Statt Steinbutt kann zum Beispiel auch Heilbutt oder Zander für dieses Rezept verwendet werden.

4 Tranchen Steinbutt (mit Haut und Gräten)

FÜR DEN SUD

2 l Hühnerbrühe
1 l Weisswein
100 g Sellerie
100 g Lauch
100 g Karotten
½ Fenchel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 g frischer Ingwer
10 g Zitronengras
1 TL Pfefferkörner
2 EL Meersalz
½ Zitrone, Saft

FÜR DIE SAUCE

200 g Butter
1 Prise Fünf-Gewürze-Pulver
(aus dem Asienladen)

FÜR DIE GARNITUR

1 Bund Koriander, grob gehackt
1 Bund Petersilie, grob gehackt





GANZE ENTE GESCHMORT MIT STERNANIS UND INGWER FÜR 4 PERSONEN

Die Ente gründlich mit Sojasauce einreiben und mit den restlichen Zutaten (inkl. der übrig gebliebenen Sojasauce) in den Topf geben. Dann den Deckel gut verschliessen!

Zum Garen der Ente gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder man stellt den Topf in einem Wasserbad bei 85 °C in den Ofen. Oder aber man verwendet einen grossen Bräter, in welchem man wiederum den Topf mit der Ente in ein Wasserbad stellt und die Ente bei geschlossenem Deckel auf dem Herd bei 95 °C gart. Bei beiden Methoden dauert die Garzeit 8 bis 9 Stunden.

Während des Garens immer wieder einen kurzen Blick in den Topf werfen und die Ente mit Saft begiessen. Solange garen, bis die Ente wunderbar weich geschmort ist.

Nach Belieben den Sud mit etwas Tapiokapulver eindicken und zur Ente servieren.

TIPP

Passt ausgezeichnet zu weissem Reis.

Für einen Römertopf oder einen grossen Schmortopf mit Dampfdeckel

**1 ganze Ente (Challans oder Mieral),
ausgenommen und ohne Federkiele
100 ml Sojasauce
1 Stange Lauch, in fingerdicke Scheiben
geschnitten
1 grosse Ingwerknolle, geschält und in
Scheiben geschnitten
1 TL Kandiszucker
1 ganzer Sternanis
100 ml Hühnerbrühe**

evtl. etwas Tapiokapulver zum Eindicken

VRENI GIGER
VRENI GIGER'S JÄGERHOF
BRÜHLBLEICHSTRASSE 11
9000 ST. GALLEN
WWW.JAEGERHOF.CH

**WARUM IST ES WICHTIG, DASS MAN VON HERZEN
GERNE ISST?**

Essen hat für mich einen ganz wichtigen gesellschaftlichen Aspekt: Wer sich hinsetzen und auch einfachste Zutaten wie ein Stück Käse geniessen kann, den zeichnet das auch als Menschen aus. Es macht ihn liebenswert, wenn er gute, aber auch einfachste Produkte und Gerichte richtig geniessen kann. Das zeichnet für mich einen Charakter aus.

MIT WELCHEN ZUTATEN WURDE ZU HAUSE GEKOCHT?

Ich bin auf einem Bauernhof im Appenzellerland aufgewachsen. Wir haben uns eigentlich selbst versorgt: Wir hatten das Fleisch, das Gemüse und die frischen Früchte vom eigenen Hof. Unsere Mutter hat täglich gekocht. Und zwar mit allem: Sie hat vom Tier das Filet, aber auch die Innereien verwendet. Die Krönung war jeweils eine Bachforelle, die der Vater ab und zu gefangen hat.

**SIE KOCHEN FAST AUSSCHLIESSLICH MIT LEBENSMITTELN
AUS DER REGION. WARUM LIEGT IHNEN DAS SO AM HERZEN?**

Es ist meine Region, meine Herkunft, meine Wurzeln. Ausserdem möchte ich gerne den Bauernstand in der Region damit stärken, indem ich meine Produkte bei ihnen beziehe. Und: regionale Produkte schmecken einfach besser. Sie werden

nicht lange transportiert, sondern die süssen Beeren kommen direkt ab dem Strauch in meine Küche.

WARUM IST ES WICHTIG, DASS MAN SAISONAL KOCHT?

Weil man so die besten Produkte zum perfekten Zeitpunkt bekommt, nämlich dann, wenn sie schön reif sind.

**ALSO FREUEN SIE SICH JEDES JAHR AUF DIE ERSTEN
FRÜCHTE UND GEMÜSE?**

Ich freue mich jedes Jahr aufs erste Grün, auf den ersten Bärlauch, die ersten Spargeln, Erbsen oder die jungen „Chohlräbli“. Wir haben in der Ostschweiz praktisch sechs Monate Winter, da bin ich im Frühling richtig ausgehungert und freue mich unwahrscheinlich auf das erste Gemüse und die ersten Früchte. Aber das ist auch eine Qualität, da freut man sich gleich doppelt!



BODENSEE-FISCHSUPPE FÜR 6 PERSONEN

Das Gemüse in feine Blättchen (Paysanne) schneiden, mit Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig andünsten. Ein paar Safranfäden zugeben, mit Pernod und Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen.

Suppe mit dem Fischfond auffüllen, nochmals aufkochen und abschmecken. Die Fische in mundgerechte Stücke schneiden und erst kurz vor dem Servieren in die heisse Suppe geben und lediglich darin ziehen lassen (auf keinen Fall kochen!).

Zum Servieren den Fisch in Suppenteller anrichten, die heisse Suppe darübergiessen und servieren.

200 g Gemüse
(Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch)
1 EL Butter
etwas Safran
1 Zwiebel, fein geschnitten
3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
100 ml Weisswein
etwas Pernod (Anisschnaps)
800 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, Zucker, zum Abschmecken
300 g verschiedene Fische
(z. B. Zander, Felchen, Saibling, Seeforelle)

INDISCHES CURRY MIT COUSCOUS FÜR 4 PERSONEN

Für das Curry die Milch in einer Pfanne aufkochen. Zitronensaft und Joghurt verrühren und zu der heissen Milch geben. So lange darin rühren, bis die Flüssigkeit stockt beziehungsweise sich trennt.

Ein Abgussieb über eine Pfanne stellen und mit einer Gaze oder einem Baumwolltuch auskleiden. Flüssigkeit abgiessen, 250 g vom Milchsaff abwägen und beiseitestellen. Die Joghurtmasse in eine kleine rechteckige Form drücken und kühl stellen.

Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln andünsten und mit 5 EL Milchsaff ablöschen. Kurkuma, Cayenne, Garam masala und Korianderblätter zugeben und mit dem restlichen Saft auffüllen.

Tomatenwürfel und Erbsen zugeben, etwa 10 Minuten köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Unterdessen den Couscous zubereiten: Dazu den Couscous in eine Schüssel geben und mit gerade so viel heisser Gemüsebouillon übergiessen, dass das Couscous knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie abdecken und zirka 10 bis 15 Minuten quellen lassen. Vor dem Servieren Couscous mit einer Gabel etwas auflockern, in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kalte Joghurtmasse in Würfel schneiden und in Butter anbraten, zur warmen Currysauce geben. Petersilie hacken, ebenfalls dazugeben und kurz aufkochen. Dann mit dem Couscous servieren.

2 l Milch
2 EL Zitronensaft
125 g Nature-Joghurt
5 EL Butter
2 EL Ingwer, geschält und geschnitten
1 EL Knoblauch, geschält und geschnitten
150 g Zwiebeln, geschält und geschnitten
250 g Milchsaff
1 TL Kurkuma
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Korianderblätter
1 EL Garam masala
600 g Tomatenwürfel
300 g Erbsen
3 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker, zum Abschmecken

FÜR DEN COUSCOUS

240 g Couscous
Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
etwas Butter





GESCHICHTETE RHABARBERCREME FÜR 6 PERSONEN

Für die Creme Milch mit der Vanilleschote und Zucker aufkochen. Den Griess regenartig einstreuen, alles gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, das Eigelb zügig unterziehen und Creme erkalten lassen.

Für das Kompott Rhabarber schälen, Schale in eine Pfanne geben und mit Himbeeren, Rotwein, Orangensaft, Apfelsaft, Zucker, Zimt und Vanille aufkochen. Alles etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Den geschälten Rhabarber in kleine Würfel schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Den Rhabarberschalen-Sud abgiessen, zu den Würfeln in der Form giessen und im Ofen bei 160 °C weich garen (darauf achten, dass sie dabei nicht verkochen).

Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm unter die Griesscreme heben. Die Creme in Gläser füllen und 2 bis 3 EL Rhabarberkompott daraufgeben, wieder mit Griesscreme bedecken und mit einer Lage Kompott abschliessen.

Nach Belieben mit etwas frischer Pfefferminze und Puderzucker ausgarnieren.

FÜR DIE GRIESSCREME

250 ml Milch
1 Vanilleschote, halbiert
75 g Zucker
35 g Griess
1 Eigelb
200 ml Rahm, steif geschlagen

FÜR DAS RHABARBERKOMPOTT

400 g Rhabarber
500 g Himbeeren
50 ml Rotwein
200 ml Orangensaft
200 ml Apfelsaft
200 g Zucker
etwas Zimt
1 Vanilleschote
frische Pfefferminzblättchen, nach Belieben
etwas Puderzucker, nach Belieben



MARCUS G. LINDNER
RESTAURANT MESA
WEINBERGSTRASSE 75
8006 ZÜRICH
WWW.MESA-RESTAURANT.CH

WAS HABEN SIE ALS KIND SCHON GERNE GEKOCHT?

Das Blumenkohloufflé, das ich mit meiner Mutter gemacht habe. Da haben wir einen wunderbaren Blumenkohl al dente gekocht, ein Eiweiss aufgeschlagen, Eidotter und Mehl daruntergezogen und alles wie eine Haube über den Blumenkohl gegeben. Etwas Käse dazu, und alles wurde schön überbacken. Ein soufflierter Blumenkohl mit diesem „fluffigen“ Überzug, das war herrlich.

WELCHE ERINNERUNGEN VERBINDEN SIE MIT DEM MARRONIGUGELHUPF, VON DEM SIE UNS DAS REZEPT VERRATEN?

Den Gugelhupf gab es bei uns zu Hause immer. An einem Sonntag wurde der für die ganze Familie aufgetischt und mit einer Tasse Kaffee genossen. Es gibt doch nichts Schöneres an einem Sonntag als so ein Stück Marronigugelhupf.

IHR GULASCH IST EIN WÄHRSCHAFTES GERICHT MIT SCHWEINESCHULTER UND SAUERKRAUT. IHR LIEBSTER „COMFORT FOOD“?

Das ist ein Rezept, das man gerne isst, wenn es draussen kalt ist. Dann hab ich gerne etwas, das die Seele so richtig von innen wärmt. So ein Teller Gulasch tut der Seele einfach gut.

SIE SIND EIN SPITZENKOCH, MÖGEN ABER SEHR EINFACHE UND BODENSTÄNDIGE GERICHTE. WARUM IST IHNEN DAS WICHTIG?

Ich sage immer: Das Essen muss zum Anlass passen. Ich esse gerne eine Rösti mit Spiegelei oder einen Teller feine Spaghetti. Wenn es zum Moment passt, dann finde ich das sehr schön.

WAS KOCHEN SIE ZU HAUSE?

Ich koche mit meinem Sohn gerne Ravioli, Teigwaren oder Schupfnudeln. Ich glaube, ich könnte ihm das jeden Tag servieren, er mag das so gerne.

IHR MENU IM RESTAURANT HEISST „SYMPHONIE DER SINNE“. WAS HEISST DAS GENAU?

Ich sage meinen Köchen immer: Kocht mit allen Sinnen! Also schaut, hört, riecht und fühlt, wenn ihr kocht. Da sag ich dann schon mal: „Schaut, wie sich das zu heiss angebratene Fleisch wölbt! Hört ihr nicht wie es fast schreit vor Schmerz?“ Mit den Sinnen kochen, muss man lernen. Das hat viel mit Gefühl fürs Kochen und die Zutaten zu tun. Das ist unheimlich wichtig, dass man sich immer wieder daran erinnert, dass man diese Sinne hat und sie auch richtig einsetzt. Man soll nicht einfach nur kochen und nicht richtig in den Topf schauen, was da passiert. In dem Sinne koche ich nicht nur für, sondern eben auch mit den Sinnen.



GEBRATENES WELSFLEIT MIT RHABARBER-CHUTNEY UND KARTOFFELGRATIN FÜR 6 PERSONEN

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und eine Gratinform ausbuttern.

Für den Gratin erst die Kartoffeln kochen, schälen und in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Rahm und Petersilie vermischen, einen Teil zu den Kartoffelscheiben geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Scheiben in die Gratinform schichten, jede Schicht erneut mit Rahm begiessen.

Im Ofen für 8 bis 10 Minuten backen, die Oberfläche soll sich dabei leicht bräunen.

Die Welsfilets in 7 Zentimeter lange Stücke schneiden, mit dem Frühstückspeck umwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Welsfilets zwei Minuten darin anbraten, dann Petersilie zugeben und für weitere zwei Minuten fertig braten.

Für das Chutney den Apfelessig mit der Zimtstange aufkochen, die Rhabarber- und Apfelstücke dazugeben, alle anderen Zutaten ausser die Petersilie einrühren, leicht köcheln lassen, bis die Masse etwas eingedickt hat. Zum Schluss die Petersilie dazugeben und für weitere 2 Minuten mitkochen. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und auskühlen lassen.

Zum Anrichten die Welsfilets mit dem Gratin auf einem Teller anrichten und Rhabarber-Chutney dazu servieren.

600 g Kartoffeln
20 g Butter, für die Form
360 ml Rahm
12 g Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat
600 g Welsfilets
35 g Butter
20 g Frühstückspeck
15 g Petersilie gehackt

FÜR DAS CHUTNEY

150 ml Apfelessig
1 cm Zimtstange
3 g Salz
120 g Apfel-Würfel (Golden Delicious)
50 g Rhabarber-Würfel
100 g Frühlingszwiebel, gehackt
85 g brauner Zucker
10 g Ingwerwurzel, gerieben
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
8 g Kurkuma-Pulver
1 Nelke
5 g Senfkörner
2 g Peperoni, gehackt
12 ml Sonnenblumenöl
5 g glatte Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle



SZEGEDINER GULASCH FÜR 8–10 PERSONEN

Für das Gulasch erst Zwiebel und Paprika in einem grossen Topf in Schweineschmalz anschwitzen. Dieses dann an den Rand des Topfes schieben, in der Mitte das Fleisch anbraten. Nun Paprikapulver und Tomatenpüree dazugeben und kurz anrösten. Jetzt mit dem Rotweinessig ablöschen und mit der Rindersuppe aufgiessen. Nun die Gewürze hinzugeben und zugedeckt zirka eine Stunde leicht köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und den Saft im Thermomixer zu einer cremigen Sauce pürieren, mit dem Fleisch zurück in den Topf geben. Dann das Sauerkraut beifügen und weitere 30 Minuten garen.

Zum Schluss das Gulasch mit der Crème fraîche verfeinern.

500 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1 Stück roter Paprika, fein geschnitten
80 g Schweineschmalz
1600 g Schweineschulter, in Würfel geschnitten
3 EL Rotweinessig
60 g Paprikapulver (edelsüss)
4 EL Tomatenpüree
2 l leichte Rindersuppe oder -Bouillon
1 kg Sauerkraut
150 g Crème fraîche
Salz, gehackter Kümmel, Knoblauchzehe,
Lorbeerblatt, Zitronenschale



MARRONIGUGELHUPF FÜR 4 PERSONEN

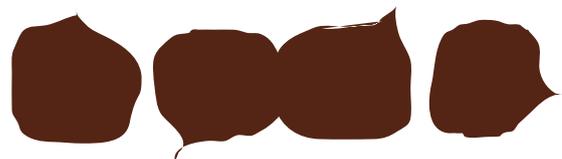
Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Gugelhupfform etwas ausbuttern.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben und weiterschlagen. Das Marronipüree zur schaumig geschlagenen Masse geben. Dann die Haselnüsse mit den Mandeln vermischen und mit dem Rum und dem Kirsch unterheben.

Zum Schluss die 12 Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die vorbereitete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C zirka 40 bis 45 Minuten backen.

320 g Butter, Raumtemperatur
320 g Puderzucker
12 Eier, getrennt
500 g Marronipüree
150 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Mandeln, gemahlen
etwas Rum und Kirsch



REZEPTREGISTER

A

Äplermagronen 33

AMARETTI

Kürbis-Parmesanravioli mit Amarettihauch 154

ANANAS

Rosinenbrioche, getoastet, mit Zitronen-Ananas-Ingwer-Konfitüre 133

ARTISCHOCKEN

Artischockenrisotto 49

B

Birchermüesli 35

BIRNEN

Birnenkompott 114

BISONFLEISCH

Carpaccio und Tatar mit Parmesan 57

Bodensee-Fischsuppe 25

Bodenseezander auf Rahmkohlrabi 97

BOHNEN

Gupf-Spanferkel mit Selleriepüree und Bohnen 99

BROT

Brotchips 137

Einback 165

Erdbeeren, mariniert, auf Einback 165

Rosinenbrioche, getoastet, mit

Zitronen-Ananas-Ingwer-Konfitüre 133

Torta di Pane 45

Toskanischer Brotsalat 73

C

Capuns 41

Carpaccio und Tatar mit Parmesan 57

Chickencurry Modern Kerala mit

Mango-Goji-Reis und Cashewnut-Crumbles 129

Couscous 26

Crème brûlée mit Kumquats 76

CREVETTEN

Grüne-Oliven-Gnocchi mit Riesencrevetten 106

Lauch-Quiche mit Riesencrevette 42

CURRY

Chickencurry Modern Kerala mit Mango-Goji-Reis und Cashewnut-Crumbles 129

Indisches Curry mit Couscous 26

Linsencurry 50

D

Dorade auf Ratatouille-Gemüse 75

E

Eglifilets mit jungem Gemüse 89

Eierkartoffeln 125

Emmentaler Kalbfleischpojarski mit weissem

Spargel und Bärlauchbutter-Kartoffeln 91

Ente, geschmort mit Sternanis und Ingwer 21

Erdbeeren, mariniert, auf Einback 165

Estragontempura 58

F

FISCH

Bodensee-Fischsuppe 25

Bodenseezander auf Rahmkohlrabi 97

Dorade auf Ratatouille-Gemüse 75

Eglifilets mit jungem Gemüse 89

Steinbutt, pochiert, mit Nussbutter 18

Tatar aus Neuchâtel Felchen 153

Thunfisch, gegrillt, mit Estragontempura 58

Welsfilet, gebraten, mit Rhabarberchutney und

Kartoffelgratin 81

Zander in der Grünteesalzkruste 170

Zanderfilet auf Rucolabett 157

Flüehmatter Äplermagronen 33

Früchte, gratiniert 100

G

GEFLÜGEL

Chickencurry Modern Kerala mit Mango-Goji-Reis und Cashewnut-Crumbles 129

Ente, geschmort mit Sternanis und Ingwer 21

Perlhuhnbrust, gebraten, mit Popcornpolenta und

„Chatzenseicherli“-Sauce 123

Griesscreme 29

Grüne-Oliven-Gnocchi mit Riesencrevetten 106

GRUYÈRE

Klassischer Malakov 17

Gupf-Spanferkel mit Selleriepüree und Bohnen 99

H

Hacktätschli 162

HIMBEEREN

Mandeljaponais mit Himbeeren und Joghurt 53

I

Indisches Curry mit Couscous 26

J

JOGHURT

Mandeljaponais mit Himbeeren und Joghurt 53

K

Kaiserschmarrn 146

KALBFLEISCH

Emmentaler Kalbfleischpojarski mit weissem Spargel und Bärlauchbutter-Kartoffeln 91

Hacktätschli 162

Kalbshaxe, glasiert, mit Kartoffelpüree 69

Kaninchenroulade im Rauchspeckmantel 66

KARTOFFEL

Äplermagronen 33

Bärlauchbutter-Kartoffeln 91

Eierkartoffeln 125

Gefüllte Kartoffeln 117

Kartoffelgratin 81

Kartoffelgulasch 149

Kartoffelpüree 69

Kartoffel-Vanillesuppe 169

Süsse Kartoffeltorte 113

KOHLRABI

Bodenseezander auf Rahmkohlrabi 97

KOKOS

Maiscreme-Cappuccino mit Popcorn, Kokosnuss und

Kreuzkümmel 130

KORIANDER

Koriander-Schokoladenküchlein 172

KUMQUATS

Crème brûlée mit Kumquats 76

KÜRBIS

Kürbis-Parmesanravioli mit Amarettihauch 154

L

LAUCH

Lauch-Quiche mit Riesencrevette 42

Lieblingscake, Ramonas 37

LINSEN

Linsencurry 50

Linzertorte 140

M

Maiscreme-Cappuccino mit Popcorn,

Kokosnuss und Kreuzkümmel 130

Malakov, klassischer 17

MANDELN

Mandeljaponais mit Himbeeren und Joghurt 53

MANGOLD

Capuns 41

MARRONI

Marronigugelhupf 85

MEERRETTICH

Meerrettichsuppe mit Schnittlauch und gefüllter Kartoffel 117

N

NÜSSE

Cashewnut-Crumbles 129

Prickelnde Macadamianuss-Praline 139

Ramonas Lieblingscake 37

Olivenöl-Hollandaise 105

ORANGEN

Orangen-Scheiterhaufen 109

PASTA

Äplermagronen 33

Kürbis-Parmesanravioli mit Amarettihauch 154

Perlhuhnbrust, gebraten, mit Popcornpolenta und

„Chatzenseicherli“-Sauce 123

POLENTA

Popcornpolenta 123

Prickelnde Macadamianuss-Pralinés 139

Ramonas Lieblingscake 37

Ratatouille-Gemüse 75

REIS

Artischockenrisotto 49

Mango-Goji-Reis 129

RHABARBER

Rhabarberchutney 81

Rhabarbercreme, geschichtete 29

Rhabarberkompott 29

RINDFLEISCH

Carpaccio und Tatar mit Parmesan 57

Hacktätschli 162

Rosinenbrioche, getoastet, mit

Zitronen-Ananas-Ingwer-Konfitüre 133

RUCOLA

Tomatenconsommé, geschüttelt, mit

Rucola und Parmesanschaum 121

Zanderfilet auf Rucolabett 157

S

Sauerkrautsuppe mit gebratenem Speck 145

Schoggicreme, karamellisiert, mit Birnenkompott 114

SCHOKOLADE

Koriander-Schokoladenküchlein 172

Ramonas Lieblingscake 37

Schoggicreme, karamellisiert, mit Birnenkompott 114

Schokoladenbiscuittörtchen mit Vanilleis 61

SCHWEINEFLEISCH

Gupf-Spanferkel mit Selleriepüree und Bohnen 99

Szegediner Gulasch 83

SELLERIE

Gupf-Spanferkel mit Selleriepüree und Bohnen 99

SPARGEL

Emmentaler Kalbfleischpojarski mit weissem Spargel und

Bärlauchbutter-Kartoffeln 91

Spargelsalat mit pochiertem Ei und

Olivenöl-Hollandaise 105

SPECK

Kaninchenroulade im Rauchspeckmantel 66

Sauerkrautsuppe mit gebratenem Speck 145

Steinbutt, pochiert, mit Nussbutter 18

Süsse Kartoffeltorte 113

Szegediner Gulasch 83

T

Tatar und Carpaccio mit Parmesan 57

Tatar aus Neuchâtel Felchen 153

Thunfisch, gegrillt, mit Estragontempura 58

TOMATEN

Tomaten-BlätterteigarteleTTes mit Ziegenfrischkäse 161

Tomatenconsommé, geschüttelt, mit Rucola

und Parmesanschaum 121

Ziegekäse an Tomatenpassata und Olivenöl 65

Torta di Pane 45

Toskanischer Brotsalat 73

V

VANILLE

Kartoffel-Vanillesuppe 169

Schokoladenbiscuittörtchen mit Vanilleis 61

W

Welsfilet, gebraten, mit Rhabarberchutney und

Kartoffelgratin 81

Z

ZANDER

Zander in der Grünteesalzkruste 170

Zanderfilet auf Rucolabett 157

ZIEGENKÄSE

Tomaten-BlätterteigarteleTTes mit Ziegenfrischkäse 161

Ziegekäse an Tomatenpassata und Olivenöl 65

ZITRONE

Rosinenbrioche, getoastet, mit Zitronen-Ananas-Ingwer-

Konfitüre 133