

Ryslingsuppe mit Kabeljau

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Riesling dazugießen und etwa um $\frac{1}{3}$ einkochen. Die Gemüsebouillon und die Kartoffeln beifügen und diese zugedeckt weich kochen.

Inzwischen 8 Kerbelzweige für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel hacken und in einen hohen Becher geben.

$\frac{1}{2}$ des Rahms (1 1/2 dl) zur Suppe geben. Den restlichen Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Etwa 1 dl der Suppe entnehmen und zum Kerbel im Becher geben. Diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.

Den Fisch in 8 Tranchen schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fischtranchen rundum damit bestäuben.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischtranchen darin auf jeder Seite 1–1 1/2 Minuten braten.

Gleichzeitig die Suppe aufkochen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Schuss Riesling abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren. Je 1 Fischtranche in die Mitte setzen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Zutaten für 8 Personen

400 g	Kartoffeln mehlkochend
3	Schalotten
1 1/2 Esslöffel	Butter
4 1/2 dl	Riesling-Wein
8 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Kerbel
3 dl	Rahm
300 g	Kabeljau ohne Haut
	Salz aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter

2 TL

Mehl

Avocado Spaghetti

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti bissfest garen.

Avocado schälen danach die Hälfte mit Zitronensaft pürieren und die andere Hälfte klein würfeln.

Pinienkerne und Basilikum fein hacken und zu der Avocado dazu geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Spagetti mit geschnittener Chili und Olivenöl vermengen.

Avocado dazugeben und kurz erwärmen danach abschmecken und servieren.

Zutaten für 8 Personen (Voessen)

500 g	Spaghetti
3	Avocado
50 g	Pinienkerne
50 g	Basilikum
2 Stk.	Rote Chili
150 ml	Olivenöl
	Zitronensaft
	Salz / Pfeffer

Axel Rüdlin

Ein Mann für die Berge! Axel Rüdlin hatte in St. Moritz viel Erfolg, gibt jetzt in Gstaad Vollgas - als neuer Chef im «Park Gstaad».



Rindshuft mit Curry-Butter

Zubereitung

Fleisch ca. 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annimmt. Backofen samt Blech auf 90 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch aufs Blech legen. In der Ofenmitte ca. 2 ¼ Stunden garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch auspacken, aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Zutaten für 8 Personen

1 kg	Rindshuft
	Salz
	Pfeffer

Curry-Butter

Zubereitung

Für die Curry-Butter Schalotte sehr fein hacken. Butter mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten luftig schlagen. Curry dazumahlen. Schalotte und Essig dazugeben. Butter nochmals aufschlagen. Mit Fleur de sel abschmecken. Zwischen Backpapier ca. 7 mm dick ausstreichen. Ca. 30 Minuten tiefkühlen. Aus der Butter Blumen ausstechen, Butterblumen kühl stellen.

Zutaten für 8 Personen

1	Schalotte
240 g	Butter weich
2 TL	Indian Madras Curry
2 TL	Weissweinessig
1 TL	Fleur de sel

Grüne Spargeln

Zubereitung

Backofen auf 70 °C vorheizen, ein Blech miterwärmen. Spargeln im unteren Drittel schälen, harte Enden wegschneiden. Spargeln in Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest kochen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Spargeln leicht schräg in dünne Stücke schneiden. Mit Butter mischen, mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt im Ofen warmhalten.

Zutaten für 8 Personen

1.4 kg grüne Spargeln
Salz
2 EL Butter
Fleur de sel

Quark-Creme mit Kaffee-Baileysauce

Zubereitung

Für die Sauce Wasser mit Kaffeepulver, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne mischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce bindet. Sauce vom Herd nehmen und Baileys dazu rühren. Sauce kühl stellen.

Für die Creme Quark mit Mascarpone, Zucker und Vanillepaste zu einer glatten Masse verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in Schalen verteilen. Mit Kaffee-Baileysauce servieren

Zutaten für 8 Personen

300 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
100 g	Zucker
2 EL	Vanillepaste
3 dl	Rahm

Sauce:

2 dl	Wasser
4 EL	sofortlösliches Kaffeepulver
4 EL	Zucker
2 TL	Maisstärke
1 dl	Baileys