



TAVERNE ZUM SCHÄFLI WIGOLTINGEN

Sashimi von Thunfisch mit Wasabimarinade

Zutaten für 4 Personen:

400 g. ganz frischer Thunfisch
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Wasabimarinade:

100 ml. Toskanisches Olivenöl, extra vergine
30 ml. Sesamöl
30 ml. Sojasauce
20 g. Wasabipaste – Thaischop
1 St. Zitronensaft
1 St. Orangensaft
Fleur de Sel, Pfeffermühle

Garnitur für Thunfisch :

20 St. Korianderblätter
1 Tl. In feine Würfel geschnittener Ingwer
1 Essl. Blanchierte Thaischalotten
1 St. Abgezogene Tomate in Würfel geschnitten
1 Essl. Eingelegte Sojasauce

Zubereitung:

1. Thunfisch in ca. 5 mm dicke und 4-5 cm grosse Scheiben schneiden mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
2. Wasabimarinade mit den BAMIX gut durchrühren
3. Die Garnitur auf den Thunfischscheiben platzieren und mit der Marinade grosszügig beträufeln. Sojasauce zum Schluss als Cordon darüberträufeln

Dieses Gericht kann auch mit Salm , oder Saint – Jacques anstatt Thunfisch hergestellt werden.

Wichtig ist nur allerfrischester Fisch.



TAVERNE ZUM SCHÄFLI WIGOLTINGEN

GESCHMORTE KALBSBACKE IN MERLOT mit Gemüsechartreuse

Zutaten für 4 Personen:

Für 4 Ringformen (ohne Boden) von 7-9 cm Durchmesser

Zutaten Kalbsbacke:

- 4 Kalbsbacken, von Fett, Sehnen und Häuten befreit
Etwas Mehl
- 30 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, fein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- ¾ l Rotwein (Merlot)
- 1 l dunkler Kalbsfond
- 1 Kräutersträusschen je nach Saison
Salz, schwarzer Pfeffer

Zutaten Chartreuse:

- 200 g Pfälzer Karotten
- 100 g Karotten
- 100 g Kohlrabi
- 2 EL Butter, weich
- 200 g Rosmarinpüree

Zubereitung:

1. Die Kalbbacken würzen, mit Mehl bestäuben und in einem Schmortopf in der Butter-Olivenöl-Mischung rundum gut anbraten. Herausnehmen. In demselben Topf das fein gewürfelte Gemüse mit dem Tomatenmark anrösten, mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Anschliessend mit dem Kalbsfond auffüllen. Die Kalbbacken zusammen mit dem Kräutersträusschen in den Fond legen und zugedeckt im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 2 Stunden schmoren.
2. Inzwischen für die Chartreusen die Karotten und Kohlrabi in gleich lange Stäbchen schneiden. Die Gemüse getrennt blanchieren. Die Ringformen ausbuttern und jeweils auf ein Pergamentpapier setzen. Die Gemüsestäbchen abwechseln in regelmässiger Reihenfolge dem Rand entlang satt in die Formen füllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und beiseite stellen. Das Rosmarinpüree zubereiten.
3. Die fertig geschmorten Kalbbacken aus dem Schmorfond nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und entfetten. Die Gemüsechartreusen im Ofen kurz erwärmen, auf vorgewärmte Teller setzen und mit Rosmarinpüree füllen. Das Pergamentpapier vorsichtig darunter wegziehen und die Ringformen entfernen. Das Fleisch schön daneben anrichten und mit Sauce überziehen.



TAVERNE ZUM SCHÄFLI WIGOLTINGEN

ROSMARINPUREE

Zutaten für 4 Personen:

1	Sträusschen Rosmarin, grob geschnitten
50 g	geklärte Butter
500 g	Kartoffeln, geschält
1 Msp	Safranpulver
100 ml	Milch, kochend heiss
100 ml	Rahm, koche heiss
2 EL	Olivenöl, extra vergine
	Muskatnuss, Meersalz

Zubereitung:

Die Rosmarnadeln in der geklärten Butter 1 Stunde ziehen lassen, dann die Butter durch ein Sieb abgiessen, kühl stellen. Die Kartoffeln mit dem Safran in Salzwasser weich kochen, pürieren und mit den übrigen Zutaten gut verrühren.



TAVERNE ZUM SCHÄFLI WIGOLTINGEN

GEEISTE CHAMPAGNER - BEERENSUPPE mit Himbeersorbet

Zutaten für 4 Personen:

50 ml	Läuterzucker 1:1
1,5 Blatt	Gelatine , eingeweicht in kaltem Wasser
200 ml.	Champagner brut
100 ml.	Moscato d'Asti
200 g.	Beeren ganz frisch gepflückt , am besten Walderdbeeren
12 Stck	Pfefferminzblätter in feine Streifen geschnitten
4 Essl.	Fruchtsauce von exotischen Früchten
	Minzengarnitur
1 Stck	Limonengras
2 Stck	Kaffirlimeblätter

Zutaten Himbeersorbet:

300 g	Himbeermark ohne Kerne
250 g	Zucker
250 ml	Wasser
2 cl	Kirschwasser
1 Stck	Limone, Saft und abgeriebene Schale

Zubereitung:

1. 100 ml Wasser mit 100 g Zucker und 1 Stck Limonengras und 2 Stck Kaffirlimeblätter aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, passieren!
2. Die eingeweichte Gelatine in dem heissen Läuterzucker (50ml) auflösen, gut umrühren, damit sich die Gelatine mit der Flüssigkeit verbindet, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
3. Champagner und Moscato einrühren
4. Beeren in Gläser oder Teller verteilen, Minzenstreifen zufügen und mit der Champagnersuppe auffüllen, kalt stellen, gelieren lassen
5. Für das Sorbet sämtliche Zutaten mixen, in Sorbetiere füllen und gefrieren lassen