

Bern, 20. April 2020

«Menu du printemps» vom Sternekoch

Generelle Bemerkungen

Für 4 Personen

Vorspeise

Weisser Anis-Spargel an Ingwer-Koriander-Vinaigrette und Rauchfisch

Anis-Spargel

500 g Spargel weiss
2 EL gesalzene Butter
1 Sternanis, ganz
1 Spitzer Weisswein
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Zucker

Spargel rüsten, auf Alufolie legen, alle Zutaten über den Spargeln verteilen. Folie gut verschliessen.
Bei 180 Grad ca. 25 Minuten garen.

Vinaigrette

1 EL Weisser Aceto (www.saporidelsud-atelier.ch)
1 EL Bestes Olivenöl (www.saporidelsud-atelier.ch)
½ Zwiebel, fein gehackt
1 EL Koriander, gehackt
1 Prise Zucker
1 KL frischer Ingwer, fein gehackt

Alle Zutaten mischen.

Anrichten

80 g Rauchfischfilet (Störfilet oder Forelle)

12 Kartoffel- und Gemüsechips

120 g Sauerrahm

Optional mit Kaviar verfeinern

Spargel auf Teller geben, Rauchfischfilet in Streifen geschnitten oder gezupft darauf legen, mit Vinaigrette beträufeln. Wenig Sauerrahm auf Kartoffel-Gemüsechips geben und mit Kaviar dekorieren. Einige Chips auf Teller legen.

Hauptgang

Bisonfilet auf Rhabarber-Randen-Kompott mit Schwarze Lakritzlinsen

Linsen

200 g Linsen (Beluga)

20 g Karotten, in kleine Würfel geschnitten

10 g Sellerie, in kleine Würfel geschnitten

½ Zwiebel, gehackt

20 g Butter

1 dl Rotwein (Shiraz)

3 dl Gemüsefond

5 g Lakritzbonbons (je nach Intensität)

Salz, Pfeffer

0,5 dl Bouillon de Veau

Linsen und Gemüse in Butter kurz dünsten. Mit Wein ablöschen. Fond beifügen. Nach halber Garzeit (siehe Verpackung) der Linsen Lakritzbonbons beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Bouillon de Veau abschmecken.

Kompott

1 Rande, gekocht, in Würfel geschnitten
1 Stange Rhabarber, roh, in Würfel geschnitten
1 dl Rotwein (Shiraz)
2 EL Aceto Balsamico
1 KL Rosapfeffer
Salz
Tasmanischer Pfeffer
1 EL Bouillon de Veau
Schlagrahm

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in Gratinform geben, mit Alufolie zudecken und im Ofen bei 120 Grad 20 Minuten garen. Rhabarber sollte noch leicht Biss haben. Flüssigkeit abgiessen, mit Bouillon de Veau sirupartig einreduzieren. Die Sauce anschliessend nach Belieben mit Schlagrahm verfeinern.

Fleisch

4 Bison Medaillons (optional auch mit Rindsfilet möglich)
1 EL Butter, geklärt
1 EL Sojasauce
Salz

Medaillons der Länge nach (horizontal) in 2 cm dicke Tranchen schneiden. Mit Sojasauce marinieren. Tranchen bei hoher Hitze in Butter beidseitig kurz anbraten. 5 Minuten im Ofen bei 60 Grad warm stellen.

Anrichten

Linsen auf Teller geben, Gemüsekompott und Fleisch dazu geben. Mit Sauce nappieren und mit je einem Streifen Lardo di Collonata dekorieren.

Dessert

Amaretti-Pistazien-Parfait auf Kiwischnitze und Dill

Parfait

1 dl Wasser
150 g Zucker
4 Eigelbe
8 Amaretti, fein gehackt
50 g Pistazienkerne, gehackt
50 g Sauerrahm
1 Zitrone, Saft
300 g Schlagrahm

Zucker im Wasser aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen. Eigelbe aufschlagen, heisses Zuckerwasser langsam dazugeben und kalt schlagen. Amaretti in einer Schüssel mit Pistazien, Sauerrahm und Zitronensaft vermischen. Den geschlagenen Rahm darunterziehen und zum geschlagenen Eigelb geben. Vorsichtig vermengen. In Cake-Form geben und einfrieren. Nach etwa 6 Stunden aus der Form stürzen, zuschneiden.

Anrichten

4 Kiwis, in Schnitze geschnitten
1 EL Dill, gezupft
1 Schafsmilchjoghurt

Eine Scheibe Parfait auf Teller legen, mit Kiwischnitzen, gezupftem Dill und Schafsmilchjoghurt dekorieren.