



Rezepte

Dîner de Charité 2010

Mit freundlicher Unterstützung von

Clariden  Leu

Rezepte zum

Dîner de Charité

vom 15. März 2010

Das Dîner de Charité vom 15. März 2010 zu Gunsten des Projektes „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ des Kinderspitals Zürich erwies sich als wahres Feuerwerk der Genüsse. Zugleich konnte ein grosser Spendebetrag dem Projekt zufließen.

Unsere engagierten Schweizer Spitzenköche haben mit ihrer Kreativität und Grosszügigkeit unvergessliche Augenblicke geschaffen.

Mit diesem Buch laden wir Sie ein, den Abend in kulinarischer Erinnerung zu behalten.

Gleichzeitig verraten Ihnen die bewundernswerten Küchenchefs ihre kostbaren Rezepte.

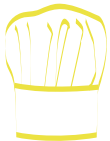
Wir wünschen Ihnen viele erlebnisreichen Stunden beim Nachkochen der leckeren Gerichte.

Sämtliche Rezeptangaben sind für zehn Personen, somit steht einer üppigen Tafel nichts im Wege.

Bühne frei für die Köstlichkeiten aus Ihrer Küche.

Lions Club Zürich-Airport

Seamus Egan



Swiss Re



Guest Services

Seamus Egan
Swiss Re
Swiss Re Clubhaus
Mythenquai 50/60
CH-8002 Zurich
www.swissre.com



Wachtelei „2 Stunden gegart bei 64° C“

Kaoline-Kartoffel

Bio-Riesenkrevette im Mie de Pain

Jakobsmuschel im Reisessig

Zutaten Wachteleier:

4 Wachteleier
Wenig Olivenöl
Fleur de Sel

Zutaten geröstete Schokolade:

50g weisse Schokolade
30g Rohrzucker

Zutaten Iberischer Speck:

2 Tranchen Iberischer
Speck

Zutaten Joghurt:

1 dl Joghurt Natur
Fleur de Sel

Zubereitung Wachteleier:

Wasserbad oder Steamer 64°C einstellen,
2 Std garen.
Vorsichtig schälen und mit wenig Olivenöl
und Fleur de Sel marinieren.

Zubereitung geröstete Schokolade:

Weisse Schokolade schneiden (ca.1 x 1 cm
x 3 mm) oder Schokoperlen verwenden.
Auf eine Backmatte setzen. Bei 140°C im
vorgeheizten Ofen 10 – 12 Minuten gold-
gelb backen, dabei läuft das Fett ab. Ab-
kühlen und zerkrümmeln. Mit Rohrzucker
mischen.

Zubereitung Iberischer Speck:

Speck so fein wie möglich aufschneiden
(2x2 cm) und im Ofen bei 120°C zwischen
zwei Backblechen knusprig werden lassen.

Zubereitung Joghurt:

Joghurt zuerst einfrieren, dann in einem
feinen Sieb oder Passiertuch abtropfen las-
sen bis das Wasser weg ist und ein „dickes“
Joghurt entsteht.



Zutaten Kaoline-Kartoffeln:

12 kleine Kartoffeln in der Schale gekocht,
auf Holzspiessli stecken

Zutaten Kaolinbad:

60g Kaolin*

40g Laktose

80g Wasser

1 g Seppia-Tinte

5 g Salz

Kleine Styropor-Platte

Zutaten Aioli:

2 Knoblauchzehen

1 Eigelb

160 ml kaltgepresstes Olivenöl

1 Prise Salz

Zubereitung Kaoline-Kartoffeln:

Alle Zutaten für das Kaolinbad vermischen. Die Kartoffeln ins Kaolinbad tauchen. Auf Styropor stecken. An einem warmen Ort (60°C) ca. 30 Min. trocknen lassen. Kartoffeln vom Spiessli wegnehmen und das Loch mit Kaolin zumachen.

Zubereitung Aioli:

Den Knoblauch in Olivenöl langsam garen, dann erkalten lassen. Den Knoblauch mit dem Eigelb im Mixer pürieren. Das Olivenöl im Faden unter Rühren langsam dazugießen (wie für eine Mayonnaise). Mit Salz abschmecken.





Zutaten Bio-Riesenkrevetten:

4 Bio-Riesenkrevetten, geschält und geputzt
Erdnussöl
Pfeffer
Koriander aus der Mühle
Salz

Zutaten Asiatische Mie de pain:

100 g Japanisches Reisgebäck *
30 g Kroepek *
50 g Tempura-Mehl *
50 g Glasnudeln (mit Küchenschere schneiden) *
50 g Frühlingsrollenteig, zuerst trocknen und dann zerkleinern *
1 TL Dayong Gewürz *

Zutaten Rote Chilisauce:

250 g Zucker
1 TL Salz
1 dl Essig
2 EL Sambal Oelek
2 TL Tomatenmark
2 TL Speisestärke

Zubereitung Bio-Riesenkrevetten:

Alle Zutaten Asiatisches Mie de pain zerkleinern und zusammen mischen.
Die Riesenkrevetten marinieren und auf ein Spießli stecken. Zuerst eine Seite im Tempurateig wenden dann im asiatischen Mie de pain wälzen.
Die Riesenkrevetten bei 170°C frittieren.

Zubereitung Rote Chilisauce:

Zucker, Salz und Essig in einer Sauteuse aufkochen lassen. Den Sambal Oelek und das Tomatenmark dazugeben und wieder aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Unter stetigem Rühren aufkochen lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist. Danach erkalten lassen.

Zutaten Jakobsmuscheln im Reissessig:

1 Jakobsmuschel, geviertelt
0.5 dl Reissessig
Rohrzucker

Zutaten Crudité:

Rohes Gemüse je nach Saison, z.B.
Eiszapfen-Rettich, Karotten, Stangensellerie, Pak-Choi, Radiesli etc.
diverse feine Kräuter und Blüten

Zutaten Wasabigrème:

1 dl Sauerrahm
3 EL Geflügelfond oder Gemüsebouillon (stark eingekocht)
Wasabipaste aus der Tube

Zutaten Wasabikrokant:

10 Wasabinüsse zerdrückt
eingeleger Ingwer *

* im Globus oder asiatischen Lebensmittel-Läden erhältlich

Zubereitung Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuschel 20 Min. im Reissessig einlegen. Auf Küchenpapier abtupfen.

Mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Für das Crudité das Gemüse rüsten und ganz fein mit der Aufschnittmaschine oder dem Küchenhobel aufschneiden. 1 Std. in Eiswasser legen. Danach gut abtropfen.

Zubereitung Wasabigrème:

Alles zusammen gut mischen und mit der Pipette aufziehen.

Anrichten:

Wasabigrème im Löffel verteilen. Jakobsmuschel darauf legen. Div. feine Kräuter und Crudité darauf verteilen. Wenig Wasabikrokant zuoberst legen.



Weinempfehlung:

2008 Cuvée No 8, Solaris und Müller-Thurgau,
Weingut Saxer



Champagne Deutz, Brut Classic



Non-alcoholic: Tröpfel Brut & Tröpfel Demi-sec



Markus Gass



MARKUS GASS
ZUM ADLER HURDEN

Markus Gass
Zum Adler
Hurdnerstrasse 143
CH-8640 Hurden
Phone +41 55 410 45 45
www.mg-adlerhurden.ch



Im Torchon pochierte Entenleber
auf karamellisierter Ananas
mit tasmanischem Pfeffer



Zutaten Entenleberterrine:

1 Stück Entenleber
20 g Salz
20 g Sauternes
20 g Cognac
20 g Portwein
80 g Sherry

Zutaten karamellierte Ananas:

10 Tranchen Ananas
200 g Zucker
15 Körner tasmanischer Pfeffer
3 dl Amaretto

Zubereitung Entenleberterrine:

Entenleber von allen Blutgefäßen und Haut befreien.

Mit den restlichen Zutaten marinieren und 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Entenleber in ein Küchentuch fest eindrehen (franz. au torchon) und die Enden gut verschliessen. Im Wasserbad bei 70°C 40 Min. pochieren. Auskühlen lassen und einen Tag im Kühlschrank reifen lassen.

Zubereitung karamellierte Ananas:

Den Zucker in einer flachen Pfanne karamellisieren, Pfeffer und Ananas zugeben, mit dem Amaretto ablöschen und reduzieren lassen.

Anrichten:

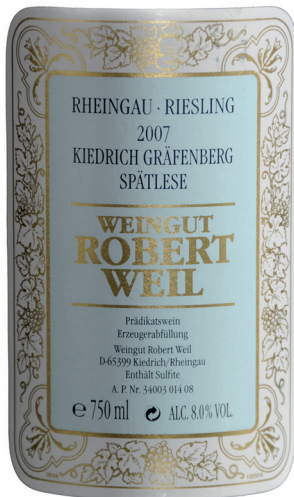
Die warme Ananas auf einen Teller anrichten und mit dem Sirup umgießen. Eine Tranche der Entenleberterrine aufsetzen und mit warmem Brioche servieren.

Geheimtipp vom Profi:

Entenleberterrine sollte immer mit säurehaltigen Früchten begleitet werden.



Weinempfehlung:
2007 Kiedrich Gräfenberg Riesling Spätlese,
Weingut Robert Weil





André Jaeger



André Jaeger
Rheinhotel Fischerzunft
Rheinquai 8
CH-8200 Schaffhausen
Phone +41 52 632 05 05
www.fischerzunft.ch



Wilder Wolfsbarsch und Hummer mit
Karotten und Ingwer Nage



Zutaten Wilder Wolfsbarsch und Hummer:

600 g Wolfsbarschfilet mit Haut

250 g Hummerschwanz roh

Zutaten Karotten-Ingwer Nage:

8 dl Biotta Karottensaft

20 g Ingwer frisch

60 g Butter

Salz

1 KL Honig

4 Karotten

2 Kartoffeln

50 g Butter

Prise Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Wilder Wolfsbarsch und Hummer:

Fischfilet salzen und kurz anbraten. Auf Ofenblech mit Backpapier legen mit Haut nach oben, je zwei Hummer-Medaillons darauf legen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Vor dem Servieren 3-4 Min. im Backofen fertig garen bei 130° C.

Zubereitung Karotten-Ingwer Nage:

Ingwer schälen und reiben. Karottensaft köcheln und auf 1/3 reduzieren. Ingwer dazu geben und noch einmal 3-4 Min. köcheln lassen, Honig und Butter begeben, würzen. Vor dem Servieren gut durchmischen.

Karotten und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Im Dampf oder in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, durch die Kartoffelpresse drücken, Butter dazu geben und würzen.

Zutaten Dekoration:

10 Nadeln

5 Kirschtomaten

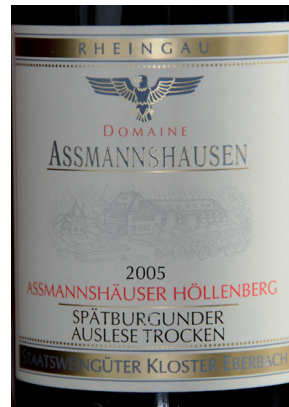
10 frische Lorbeerblätter

10 Favabohnen

Spiess zum Dekorieren mit ½ Tomate, Favabohne und Lorbeerblatt herstellen.



Weinempfehlung:
1976 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese,
Staatsweingut Kloster Eberbach





Horst Petermann

PETERMANN'S
KUNSTSTUBEN

Horst Petermann
(auf dem Foto mit Küchen-
chef Rico Zandonella)
Petermann's Kunststuben
Seestrasse 160
CH-8700 Küsnacht
Phone +41 44 910 07 15
www.kunststuben.com



Kalbsfilet glasiert mit Raviolo vom Périgord-Trüffel
auf Kartoffel- und Schwarzwurzelpurée

Zutaten Kalbsfilet:

1,2 kg Kalbsfilet (vom mittleren Stück des Kalbsfilet)

Zutaten Purée:

750 g Scharzwurzeln gekocht und püriert

1,25 kg mehlig Kartoffeln gekocht, heiss durch die
Kartoffelpresse

2,5 dl Doppelrahm

100 g frische Butter

Wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Zutaten Raviolo:

1,2 kg Nudelteig

250 g schwarze Périgord-Trüffel (eingekocht in Rotwein,
Portwein, Wasser, Prise Salz)

5 dl Kalbsjus

50 g Geflügelfarce roh (evtl. Kalbsbrät vom Metzger)

2 Bund Petersilie

2 ES fein geschnittene Schalotten

50 g Butter

2 Eier

2 TL mind. 18 Jahre gereiften Aceto Balsamico

Wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Pilzschaum:

200 g fein gewürfelte Steinpilze

2 ES Schalotten

1 Lt hellen Geflügelfond

2 dl Vollrahm

Wenig Salz und Pfeffer, Cayenne

100 g Butter





Zubereitung Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet allseitig würzen und in der Pfanne rundherum anbraten. Bei 160°C im Ofen ca. 10 Min. weitergaren. Warmstellen bei ca. 69°C.

Zubereitung Raviolo:

Den Ravioliteig dünn auswallen und mit einem Ausstecher runde Kreise von ca. 6 cm ausstechen. Für die Füllung 100 g Trüffel fein würfeln. Die Schalotten in Butter dünsten, erkalten lassen und mit der Petersilie mischen. Die Geflügelfarce und die Trüffelwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Teelöffel dieser Füllung auf die ausgestochenen Teigplatten geben, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, mit der Teigplatte abdecken und die Ränder fest andrücken. Die Ravioli blanchieren und in der Teflonpfanne in wenig hellem Geflügelfond schwenken.

Zubereitung Purée:

Für das Purée alle Zutaten in einem Topf mittels Holzspatel mischen, würzen und zu einem cremigen Purée rühren.



Zubereitung Pilzschaum:

Die Schalotten glasig dünsten, Pilze dazugeben und mit der Geflügelbrühe auffüllen, 30 Min. köcheln lassen. Dann alles im Mixer mit Rahm und Gewürzen pürieren, durch ein Sieb passieren und warmstellen.

Für die Sauce den Trüffel Fond mit der Kalbsjus einkochen, 10 schöne Trüffelscheiben darin erwärmen und mit frischer Butter und Aceto Balsamico vollenden.

Anrichten:

Das Kalbsfilet in schöne Medaillons schneiden, wobei das Fleisch rosa sein sollte.

Zuerst das Purée in die Mitte des Tellers geben, darauf das Medaillon setzen und auf das Medaillon den Trüffelraviolo. Abschliessend mit den Trüffelscheiben bedecken und mit dem Trüffeljus nappieren. Den aufgeschäumten Pilzfond rundherum geben.

Weinempfehlung:

2005 Cabernet Sauvignon Mas la Plana, Torres S.A.

2003 San Leonardo, Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga





Denis Ast

RESTAURANT
pearl

Denis Ast
Restaurant Pearl
Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49
CH-8401 Winterthur
Phone +41 52 208 18 18
www.kronewinterthur.ch



Griechischer Salat modern interpretiert
Kraut und Rüben
Souffliertes Freilandeis



Zutaten rotes Peperonieis:

1,5 kg rote Peperoni
100 g brauner Rohrzucker
250 ml roter Portwein
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Edelsüßes Paprikapulver

Zutaten kandierte Oliven:

50 gr. entsteinte schwarze Oliven „Calabria“
1 EL brauner Rohrzucker

Zutaten Tomatenfond:

1,5 Kg reife Tomaten RAF Andalusien
5 Basilikumblätter
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
15 g Fleur de Sel
5 g Rohrzucker
weisser Pfeffer aus der Mühle
2 TL weisser Balsamico

Zubereitung rotes Peperonieis:

Die Peperoni rüsten, klein schneiden, mit Portwein und Rohrzucker vermengen. Im Ofen bei 100°C ca. 8 Stunden zusammenfallen lassen. Mixen, passieren und mit den Gewürzen abschmecken. In der Eismaschine gefrieren.

Zubereitung kandierte Oliven:

Oliven mit dem Rohrzucker vermengen und 13 Std. im Ofen bei 60°C trocknen lassen. Auskühlen und fein hacken.

Zubereitung Tomatenfond:

Tomaten waschen, grob klein schneiden und mit den anderen Zutaten und Gewürzen mixen. Die gemixten Tomaten in ein Tuch geben und über Nacht im Kühlschrank in einem Kunststoffbehälter abtropfen lassen.

Zutaten Tomatenmousse:

500 ml des Tomatenfond
6 Blatt Gelatine
150 g geschlagener Rahm
10 g Gin
1 Spritzer Zitronensaft
Fleur de Sel
Cayennepfeffer
Rohrzucker

Zutaten Olivenölgelé:

200 ml Olivenöl „Calabria“
200 ml kräftiger Gemüsefond
2 g Agar Agar
3 Blatt Gelatine
Tabasco grün
Fleur de Sel
Rohrzucker

Zubereitung Tomatenmousse:

500 ml des Tomatenfond leicht erwärmen und die eingeweichte gut ausgedrückte Gelatine dazugeben.
Mit Gin, Zitronensaft, Fleur de Sel, Cayennepfeffer und Rohrzucker abschmecken und auf Eiswasser mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren den geschlagenen Rahm unterheben und in einen Spritzsack füllen. Den Schaum in kleine Gläser füllen und mindestens 2 Std. gut durchkühlen lassen.

Zubereitung Olivenölgelé:

Olivenöl mit dem Gemüsefond erwärmen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Agar Agar verkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Fond auskühlen lassen, aufmixen und 5 mm dünn auf ein Blech giessen.



Zutaten rote Zwiebelmarmelade:

300 g rote Zwiebeln
100 g Rohrzucker
200 ml Portwein
200 ml Rotwein
300 ml kräftiger Gemüsefond
Fleur de Sel

Zutaten Schafskäse- Panna Cotta:

750 ml Milch
50 g Honig
500 g Schafskäse (Feta)
5 Blatt Gelatine
5 Zweige Zitronenthymian

Zutaten Gurkensüppchen:

750 g Salatgurke
150 g Joghurt Natur
1 EL Crème fraîche
50 ml Buttermilch
Fleur de Sel
Tabasco grün
Spritzer weisser Balsamico



Zubereitung rote Zwiebelmarmelade:

Die Zwiebeln in Brunoise schneiden. Den Zucker im Topf karamellisieren und die Zwiebeln dazugeben. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Den Gemüsefond dazugeben und bei wenig Hitze einkochen lassen. Mit Fleur de Sel und einem Spritzer Balsamico abschmecken.

Zubereitung Schafskäse- Panna Cotta:

Milch und Rahm erwärmen, den Thymian zugeben und 5 Min. ziehen lassen. Die Milch- Rahmmischung passieren und mit dem Schafskäse zu einer glatten Masse mixen. Die eingeweichte gut ausgedrückte Gelatine unter die noch warme Masse rühren. In kleine Gläser füllen und zwei Std. gut durchkühlen lassen. Bei Bedarf stürzen.

Zubereitung Gurkensüppchen:

Die Salatgurke schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Dann mit Joghurt, Crème fraîche und Buttermilch mixen und mit Fleur de Sel, Tabasco und Balsamico abschmecken.



Zutaten Randencrème:

1,2 kg Randen
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL Kreuzkümmel
 20 g Himbeeressig
 20 g Walnussöl
 Fleur de Sel
 7 g Agar Agar

Zubereitung Randencrème:

Randen waschen und in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt und dem Kreuzkümmel weich garen. Randen schälen und im Mixer mit Himbeeressig, Walnussöl und Fleur de Sel zu einer cremigen Masse mixen. Die fertige Randencrème erwärmen, das Agar Agar zugeben und aufkochen lassen. Anschliessend 2 cm hoch in eine Form giessen und 2 Std. gut durchkühlen lassen.

Zutaten Kichererbsen-Lauch-Knusper:

250 g Kichererbsen
 1 bd Schnittlauch in feine Ringe geschnitten
 1 Knoblauchzehe mit Fleur de Sel fein gerieben
 1 TL Backpulver
 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
 10 Stk Korianderkörner gemahlen
 1 Msp. Garam Masala
 1 Spritzer Limonensaft
 Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung Kichererbsen-Lauch-Knusper:

Kichererbsen gut waschen und einen Tag in kaltem Wasser einweichen. Gründlich spülen und zusammen mit dem Schnittlauch und dem Knoblauch im Mixer pürieren. Backpulver, Kreuzkümmel, Koriander, Garam Masala und Limonensaft hinzufügen. Kleine Bällchen von 2 cm Durchmesser formen und im Pflanzenfett ausbacken. Warm halten.

Zutaten Krautwickel:

10 Stk Spitzkohlblätter
500 g gekochtes Sauerkraut
Nussbutter

Zutaten gelbe Bete-Senfkörnersauce:

½ TL Senfkörner
100 ml Weisswein
20 ml Noilly Prat
200 g gelbe Bete geschält und in kleine Würfel
geschnitten
1 Schalotte fein gewürfelt
500 ml kräftiger Gemüsefond
250 g Doppelrahm
2 EL Butter
1 TL weisser Balsamico Essig
Fleur de Sel

Zubereitung Krautwickel:

Die Spitzkohlblätter blanchieren und zurechtschneiden.
Mit dem Sauerkraut füllen und aufrollen. Mit der Nuss-
butter bestreichen und von allen Seiten leicht anbraten.

Zubereitung gelbe Bete-Senfkörnersauce:

Senfkörner 10 Min. in Salzwasser weich garen.
Weisswein, Noilly Prat, gelbe Betewürfel und Schalotte
kurz aufkochen, mit dem Gemüsefond auffüllen und auf
ein Viertel einkochen lassen. Doppelrahm dazu geben
und weitere 10 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit der
Butter aufmixen und mit dem Balsamico Essig und dem
Fleur de Sel abschmecken. Die fertige Sauce passieren,
Senfkörner dazu geben und nochmals aufkochen, warm
halten.





Zutaten grüne Erbsencreme:

600 g Erbsen gefroren
2 EL fein gehackte glatte Petersilie
100 ml Olivenöl „Calabria“
2 EL Butter Zimmertemperatur
2 EL Crème fraîche
grüner Tabasco
Fleur de Sel

Zutaten Kartoffelespuma:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Lorbeerblätter
200 g Rahm
300 g Milch
40 g Butter
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Wenig frisch geriebene Muskatnuss
Rahmbläser, 2 Patronen



Zubereitung grüne Erbsencreme:

Erbsen auftauen lassen und mit den anderen Zutaten im Mixer zu einer cremigen Konsistenz aufmixen. Durch ein Sieb passieren und mit Tabasco und Fleur de Sel abschmecken. Vor Gebrauch in einem Topf erwärmen und sofort servieren.

Zubereitung Kartoffelespuma:

Kartoffeln mit den Lorbeerblättern im Salzwasser weich garen, heraus nehmen und noch warm schälen. Rahm, Milch, Butter und Olivenöl in einem Topf erwärmen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in die Rahm- Milchmischung pressen und mit dem Mixer bis zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Die Kartoffelmasse in den Rahmbläser füllen und 2 Patronen eindrehen, gut durchschütteln und bis zum Gebrauch in einem 70°C heissen Wasserbad warm halten.

Zutaten Morchelcrème:

250 g frische kleine Morcheln
30 g geklärte Butter
60 g Schalotten fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe fein gehackt
50 g weisser Portwein
50 g Madeira
200 g Rahm
Fleur de Sel
weisser Pfeffer aus der Mühle
Spritzer Zitronensaft

Zutaten souffliertes Freilandeier:

10 Bio Freilandeier
Fleur de Sel
30 g geriebenen Périgord-Trüffel
1 ganzer Périgord-Trüffel
10 Metallringe à 6 cm Durchmesser

Zubereitung Morchelcrème:

Morcheln unter kaltem fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. In der geklärten Butter die Morcheln kurz anbraten bis Flüssigkeit austritt, dann heraus nehmen und Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Alles glasig dünsten, mit dem Alkohol ablöschen und reduzieren. Jetzt den Rahm und die Pilze zugeben und cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warm halten.

Zubereitung souffliertes Freilandeier:

Das Eigelb vom Eiweiss trennen. Die Eigelbe einzeln in kleine Tassen geben. Das Eiweiss mit etwas Fleur de Sel in einer Rührschüssel steif schlagen und den geriebenen Trüffel unter die Masse heben. Alles in einen Spritzsack füllen. Metallringe ausbuttern und auf ein Blech setzen. Die Eiweissmasse halbvoll in die Ringe geben, jeweils ein Eigelb in die Mitte einsetzen und mit der restlichen Eiweissmasse verschliessen.

Im Dampfofen bei 100°C 4 -5 Min. aufgehen lassen. Das Ei aus den Ringen nehmen und den Trüffel darüber hobeln.





Robert Speth

ROBERT SPETH
CHESERY · GSTAAD
RESTAURANT · CATERING · TRAITEUR

Robert Speth
Restaurant Chesery
Lauenenstrasse
CH-3780 Gstaad
Phone +41 33 744 24 51
www.chesery.ch



Le Brie de Meaux aux Truffes



Proportionen für einen ganzen Brie de Meaux ca. 40 cm

Zutaten Brie de Meaux:

- 1 Brie de Meaux, ca. 3.5 kg
- 1L Doppelrahm
- 1L Mascarpone-Crème
- 300 g schwarze Trüffel, grob gehackt
- ½ dl Olivenöl
- Wenig Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Dieser Käse muss 1 oder 2 Tage vor dem Servieren gemacht werden, damit das feine Aroma schön durchziehen kann.

Den Brie wie einen Biskuitboden entzwei schneiden. Doppelrahm, Mascarpone-Crème, Salz, Pfeffer, und Öl (alle Zutaten müssen Kühlschranktemperatur, also etwa +5°C aufweisen), solange rühren, bis eine „standfeste“ Masse entsteht. Dies wird dadurch erreicht, indem man langsam rührt, sich die Ingredienzien dabei erwärmen und die Masse schnittfest wird.

Die Trüffel unterziehen und die Masse auf die eine Hälfte des aufgeschnittenen Brie streichen. Mit der anderen Käsehälfte zudecken und kalt stellen.

Anrichten:
Zusammen mit wenig Olivenöl und Früchtebrot servieren.



Weinempfehlung:

2003 Château Clerc-Milon, 5ème Cru Classé, Pauillac, Baronne Philippine de Rothschild





Roland Schmid



GRAND RESORT
Bad Ragaz

Roland Schmid
Äbtestube
Grand Resort Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz
Phone +41 81 303 30 30
www.resortragaz.ch

Törtchen von Gianduja, Zimt und Gewürzapfel mit
Sorbet von grünem Apfel





Zutaten Gianduja-Zimtousse:

200 g Rahm
140 g Schokolade-Milchcouverture 36 %
40 g Haselnusspaste
1 g Zimtpulver

Zutaten Glastuiles von Kakaobohnen:

75 g Schokolade Fondant
50 g Glucose
5 g Butter
25 g Kakaobohnen geröstet
5 g Mandelsplitter geröstet

Zutaten Gewürzapfelkugeln:

7 Äpfel gross
200 g Zucker
200 g Weisswein
200 g Apfelsaft
1 Zimtstängel
1 St. Sternanis
1 g Koriander

Zubereitung Gianduja-Zimtousse:

1/3 des Rahms mit dem Zimtpulver aufkochen, die klein geschnittene Couverture hinzufügen und auflösen. Die Haselnusspaste und den restlichen halbgeschlagenen Rahm hinzufügen, vorsichtig mischen und kalt stellen.

Zubereitung Glastuiles von Kakaobohnen:

Fondant und Glucose zusammen auf ca. 130°C kochen, Kakaobohnen und Mandeln hinzufügen. Auskühlen lassen. Alles fein im Kutter zermahlen, sieben. Auf eine Silikonmatte mit einer runden Schablone von 9 cm Durchmesser verteilen. Vorsichtig bei 180°C. 2-3 Min. schmelzen und auskühlen lassen.

Zubereitung Gewürzapfelkugeln:

Den Zucker unter rühren karamellisieren und mit dem Weisswein ablöschen. Apfelsaft und Gewürze beifügen und aufkochen. Den Fond 15 Min. neben dem Feuer ziehen lassen, durch ein Sieb passieren. Die Äpfel schälen und Kugeln ausstechen (ca. 7 pro Person). Die Apfelkugeln in den Fond geben, kurz aufkochen und neben dem Feuer unter zeitweisem mischen ziehen und auskühlen lassen.

Zutaten Apfelsorbet:

500 g Apfelpurée grün Boiron
50 g Glucose
90 g Zucker
115 g Wasser

Zutaten Zimt-Sablés:

40 g Eigelb
80 g Rohrzucker
100 g Butter
180 g Mehl
8 g Backpulver
20 g Haselnuss gemahlen
½ Vanillestängel
1 g Zimtpulver

Zutaten Himbeersauce:

100 g Himbeeren gefroren
40 g Zucker

Zutaten Apfelsauce:

100 g Apfelpurée Boiron
40 g Zucker

Zutaten Garnitur:

100 g Schokolade-Couverture 52 %
50 g Joghurt Natur

Zubereitung Apfelsorbet:

Glucose, Zucker und Wasser aufkochen, zum grünen Apfelpurée geben, erkalten lassen. In der Eismaschine oder im Pacojetbecher gefrieren.

Zubereitung Zimt-Sablés:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, weiche Butter darunter rühren. Alle anderen Zutaten hinzufügen und vorsichtig zu einem Teig kneten. Ca. 1 Std. kalt stellen. 2 mm dick auswallen und 7,5 cm Ringe ausstechen. Bei 200°C ca. 10 Min. backen, auskühlen lassen.

Zubereitung Himbeersauce:

Gefrorene Himbeeren mit Zucker leicht erwärmen, aber nur bis der Zucker schmilzt. Mixen und durch ein feines Sieb passieren. Erkalten lassen.

Zubereitung Apfelsauce:

Apfelpurée und Zucker zusammen ca. 5 Min. leicht kochen, mixen und in eine kleine Plastikflasche füllen. Erkalten lassen.

Zubereitung Garnitur:

Temperierte Couverture mit Koch-Kamm auf festen Plastikstreifen streichen und kurz vor dem Festwerden spiralenmässig drehen und in eine halbrunde Form von ca. 6 cm Durchmesser legen und fest werden lassen. Joghurt Natur ebenfalls in kleine Plastikflasche füllen.

Geheimtipp vom Profi:

Bei diesem Dessert kann man alles sehr gut vorbereiten. Kurz vor dem Servieren muss nur noch alles angerichtet werden.



Weinempfehlung:
2004 Grande Cuvée Nr. 6, Trockenbeerenauslese,
Weinlaubenhof Kracher



GASTGEBER , SPONSOREN UND PARTNER

Gastgeber

Swiss Re



Sponsoren/Partner

Clariden  Leu



Garage Zürich Nord



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

MARSANO
THE LANGUAGE OF FLOWERS

VOLLENWEIDER
CHOCOLATIER CONFISEUR

RIEGGER



Maitre Fromager Rolf Beeler

Prorest 
Gastronomietechnik AG

STEPHANIE
ESTOPPEY
DESIGN

Danksagung

Ohne den unvergleichlichen und edelmutigen Einsatz der Schweizer Spitzenköche und internationalen Topwinzer hätte unser Dîner de Charité zu Gunsten des Projektes „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ in dieser Form niemals stattfinden können.

Herzlichst danken wir auch unserem Gastgeber Swiss Re, den Sponsoren Emil Frey Garage Zürich-Nord, Weinkeller Riegger, Sorell Hotels und Clariden Leu, dem Master of Wine Markus Del Monego sowie unseren Partnern, dass sie diesen einzigartigen Abend möglich gemacht haben.

Ein grosses Dankeschön gebührt auch dem Moderator Claudio Zuccolini und den Künstlern Brigitte Farner, Elena Mosuc, Andreas Winkler und Simon Libsig, welche für ihren Auftritt auf ihre Gage zugunsten von „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ verzichtet haben.

Von Herzen danken wir auch dem Fotografen Robert Oberholzer sowie der Designerin Stephanie Estoppey, welche die Realisierung dieses Rezeptbuches ermöglicht haben.
Lions Club Zürich-Airport

