

## Menu

### Gruyère-Wein-Süppchen

### Gemüsequiche mit Salatbouquet

Filet mit Radieschen-Blätter-Sauce / Safran-Risotto / Brokkoli gekocht

### Mangocrème

Weisswein: Johannisberg, Cave du Rhodan, Valais AOC

Rotwein: Gamaret du Valais (Tenud) AOC

#### Gruyère-Wein-Süppchen (4 Personen)

½ EL Butter  
30 g getrocknete Tomaten  
1 Schalotte, gehackt  
100 g Lauch, in feinen Streifen  
3 dl Weisswein  
7 dl Gemüsebouillon  
2 TL Maizena  
1 ½ dl Rahm  
150 g Bio-Gruyère surchoix  
Salz, Pfeffer und Muskat, nach Bedarf  
1 getrocknete Tomate in Streifen, zum Garnieren

Butter warm werden lassen. Tomaten, Schalotten und ¾ Lauch ca. 3 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.

Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen dem Sud begeben, aufkochen. Den geriebenen Käse begeben, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen.

Suppe würzen und den restlichen Lauch und die Tomatenstreifen darüber streuen.

#### Gemüsequiche (4 Personen)

600 g grüne Spargeln  
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 320 g  
1 Becher Sauerrahm  
100 g Gruyère, gerieben  
2 EL gemischte, gehackte Kräuter  
2 EL Brotbrösmeli oder Paniermehl  
Bratcrème zum Bestreichen  
Salz, Pfeffer

Spargeln frisch anschneiden. Teig samt Backpapier auf dem Blechrücken auslegen. Mit einem scharfen Messer rundherum einen 2 cm breiten Rand einritzen, Teig innerhalb des Randes dicht einstechen.

Sauerrahm, Gruyère, Kräuter und Brösmeli oder Paniermehl mischen, auf dem Teig verteilen. Spargeln nebeneinander darauf legen. Mit Bratcrème bestreichen, würzen.

Auf unterster Rille des auf 200 C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Heiss servieren.

Filet mit Radieschen-Blätter-Sauce

2 Bund Radieschen  
50 g Zucker  
1 dl Rotweinessig  
Pfeffer, Salz  
80 g Schalotten, gehackt  
4 EL Öl  
1 dl Weisswein  
3 dl Kalbsfond  
2 dl Rahm  
600 Filet (Kalb, Schwein...)  
Fleur de sel  
1 Beet Kresse

Schöne Radieschen-Blätter abzupfen, waschen, trocknen, grob schneiden, kalt stellen. Radieschen waschen, trockentupfen. 8 vierteln, beiseite stellen. Restliche in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden, in flache Schale geben. Zucker in kleiner Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit Essig und 1 dl Wasser ablöschen, leise köcheln, bis sich Karamell aufgelöst hat, pfeffern und salzen. Essig-Karamell-Sud über geschnittene Radieschen giessen, sodass alle bedeckt sind. 2 Std. marinieren. 1 EL Öl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, mit Fond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Min. auf Hälfte einkochen. Rahm zugeben, nochmals 15 - 20 Min. auf ½ einkochen lassen, bis Sauce eine leichte Bindung hat.

Inzwischen Filet leicht pfeffern, salzen. Restliches Öl erhitzen, Filet darin rundum bei starker Hitze 3 - 4 Min. goldbraun braten. Im heissen Ofen bei 160 C 20 Min. garen. Filet aus Ofen nehmen, in Alufolie wickeln, 5 Min. ruhen lassen. Sauce in Mixer mit ca. 10 EL Radieschen-Blättern sehr fein pürieren. Filet auswickeln, in Medaillons schneiden. Mit Sauce und abgetropften, marinierten und geviertelten Radieschen auf flachen Tellern anrichten. Filet mit etwas Fleur de sel bestreuen, mit Kresse garnieren.

Safran-Risotto (4 Personen)

1 EL Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
250 g Risottoreis  
2 ½ dl Weisswein  
2 Briefchen Safran  
ca. 7 dl. Gemüsebouillon, heiss  
50 g geriebener Parmesan

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Risottoreis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte vom Weisswein dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen. Safran begeben. Gemüsebouillon nach und nach dazugiessen, Reis köcheln, bis er cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen. Parmesan darunterühren.

Mangocrème (für 10 Portionen)

5 reife Mangos  
2 ½ Zitrone  
5 dl Rahm  
10 EL Puderzucker  
Cointreau

Die Mangos halbieren und vom Stein lösen. Einen Viertel für die Dekoration beiseite stellen. Das restliche Mangofleisch aus den Schalen lösen und in ein hohes Gefäss geben. Wenig Zitronenschale direkt dazu reiben. Den Saft auspressen und die Hälfte in die Mangos geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit etwas Cointreau verfeinern. Den Rahm steif schlagen und unter das Mangopüree ziehen. Die Crème mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen. Die verbleibende Mango schälen und in schöne Scheiben schneiden.