



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stacciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



**Kochabend 13.02.26 von Markus Schicker**

Stracciatella di Burrata und Mortadella  
*Weinbegleitung : Le Calle PROSECCO DOC Extra Dry*

\*\*\*\*\*

Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme  
*Weinbegleitung: Albarino Etiqueta Verde*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig & Grand-Manier-Senfsauce mit Speckbohnen  
*Weinbegleitung: Câteau Montfollet*

\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
*Weinbegleitung: Gourmandi Nages*

Knecht: Jens Neidhart





<b>Stracciatella di Burrata und Mortadella (4-Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b>Kapern</b> 50 g Kapern abgetropft 3 EL Weissmehl ¼ TL Salz 2 EL Olivenöl</p> <p><b>Stracciatella</b> 100 g Mascarpone 2 EL Wasser 2 EL helle Sultaninen, grob gehackt ¼ TL Salz Wenig Pfeffer 150 g Burrata</p>	<p><b>Kapern</b> Kapern im Mehl wenden, salzen. Überschüssiges Mehl durch ein Sieb absieben, Kapern salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern ca. 3 Min. knusprig braten, herausnehmen, auf einem Haushaltspapier abtropfen.</p> <p><b>Stracciatella</b> Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf einer Platte anrichten. Burratas begeben, mit einer Gabel etwas zerdrücken.</p> <p><b>Anrichten</b> Mortadella auf der Burrata verteilen, Kapern darüberstreuen</p>



## Lachs-Tataki & Nüsslisalat Creme (4-Personen)

### Zutaten:

400 g Swiss Lachs aus Lostalio in  
Sushi-Qualität  
50 g Sojasauce  
30 g Mirin  
10 g Sesamöl  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
20 g schwarze und weisse  
Sesamsamen, geröstet  
20 g Sonnenblumenöl

150 g Nüsslisalat  
50 g Rahm  
20 g Olivenöl  
10 g Zitronensaft  
10 g Apfelessig  
1 g Piment d'Espelette  
Salz, Pfeffer

150 g Gurke  
10 g Koriander, fein gehackt  
30 g Granatapfelkerne  
10 g Zitronensaft  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Lachs-Tataki Sojasauce, Mirin, Sesamöl und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren. Den Lachs darin 10-15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Den Lachs von beiden Seiten schnell anbraten (10-15 Sekunden pro Seite), sodass die Aussenseite eine goldbraune Kruste erhält, das Innere aber roh bleibt. Leicht abkühlen lassen und den Lachs dann in den gerösteten Sesamsamen wälzen. Bis zum Anrichten kühl stellen und dann in dicke Scheiben schneiden.
3. Den Nüsslisalat waschen, abtropfen lassen und dann mit Rahm, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment möglichst fein mixen.
4. Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Brunoise (kleine, gleichmässige Würfel) schneiden.
5. Die Gurkenbrunoise mit den Granatapfelkernen, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

### Anrichten

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas von der Gurken-Granatapfel-Brunoise geben, den in Scheiben geschnittenen Lachs darauf anrichten und die Nüsslisalat-Creme darum herum verteilen. Nach Geschmack mit frischen Kräutern, Blüten und Granatapfelkernen garnieren



## Rindsfilet im Teig & Grand-Marnier-Senfsauce (4-Personen)

### Zutaten:

#### Grand-Marnier-Senfsauce

50 g fein gehackte Schalotten  
50 g Butter  
50 g Grand Marnier  
50 g Gemüsefond  
40 g Orangensaft und Orangenschale  
100 g Rahm  
20 g grobkörniger Senf

#### Rindsfilet

500 g Rinderfilet  
160 g Kräuterspeckstreifen  
320 g Blätterteig (Rechteck ca. 25 × 40 cm)  
Etwas grobkörniger Senf  
Ein Eigelb

### Zubereitung:

#### Grand Marnier-Senfsauce

1. Die Schalotten in Butter anbraten, leicht salzen, mit Grand Marnier ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
2. 5 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.

#### Rindsfilet

1. Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten anbraten, dann mit Speck und Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im Ofen garen (ca. 25 Min.).
2. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.