



8. Mai 2026

Feines schön serviert

Apéro aus dem Entenstall:

- Panettone getoastet mit Foie Gras



Cuvé Staatskellerei Zürich 2025

Der Einstieg aus dem Garten:

- Sbrinz-Plättli zu lauwarmer Tomatensuppe mit Chili und Minze
- Linsen-Spinat-Curry mit Minze und Lachs



Chardonnay Blas Muñoz

Etwas Leichtes aus dem Wasser:

- Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit Lardoduft
- Languste mit Safransauce und Sepia-Taglierini



Gin Tonic

Aus dem Stall:

- Filet in scharfem Kakao auf Sellerie-Püree



Tempranillo El Vinculo 2018

Dessert

- Japonais-Roulade mit Rhabarber



Gewürztraminer Cuvé Carole 2015

Chefkoch Geri Moll
Assistent Markus Schicker

Apéro: getoasteter Panettone mit Fois Gras



Zutaten

- Panettone
- Fois Gras Patée

Zubereitung

- Panettone in feine Scheiben schneiden, aber so dick, dass sie nicht zerfallen
- Toasten
- Solange sie noch warm sind mit Fois Gras Patée füllen

Servieren

Sbrinz-Plättli zu lauwarmer Tomatensuppe mit Chili und Minze



Zutaten

SUPPE:

- 10 gelbe oder rote Tomaten
- 2 gelbe Peperoni
- 2 kleine Zwiebel
- 1 dl Olivenöl
- 3 dl kaltes Wasser
- 1 Bund Basilikum, 1 Bund Minze, 1 Bund Koriander
- ein paar Blätter frische Minze zur Deko
- 4 EL Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 4 Prisen Pfeffer
- 1 Chilischote
- 4 EL Sonnenblumenkerne

SBRINZ-PLÄTTLI:

- Sbrinz (oder Parmesan)
- Speckwürfeli
- Pilze
- Kräuter
- Wenn man will: Crème fraîche-Tupfer unter die Kräuter

Zubereitung

- Das gewaschene Gemüse mit Olivenöl, Wasser und den Kräutern pürieren.
- Mit Kikkoman Ponzu Zitrone abschmecken.
- Mit gehacktem Chili, Minze und Sonnenblumenkernen garnieren und anschliessend servieren.

- Sbrinz oder Parmesan auf dem Blech formen
- Die Pilze und Speckwürfel darauf verteilen
- Im Ofen bei 160° schmelzen und rösten
- Die Kräuter und Dekoration auf den Plättchen verteilen

Suppe und Käse-Plättli zusammen servieren

Linsen-Spinat-Curry mit Minze und Lachs



Zutaten

- 1 Lachstranche/Person

LINSEN:

- 250g Rote, gelbe oder Beluga-Linsen
- 300g Blattspinat, gewaschen
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Bund Minze, fein geschnitten

Die Linsen in einem Sieb kalt abspülen und in einen Topf geben. Mit Wasser bedeckt etwa 10 Minuten köcheln, bis noch bissfest sind, dann abgiessen und abkühlen lassen.

CURRY

- 3 EL Kokosöl (oder Olivenöl)
- 2 EL Ingwer, geschält und fein gewürfelt
- 4 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 2 EL grüne Currypaste
- Koriander, Minzeblätter, fein geschnitten
- 3dl Gemüsefond (Bouillon)
- 5dl Kokosmilch
- Salz

Das Kokosöl erhitzen, darin Ingwer und Schalotten anbraten. Die grüne Currypaste, Koriander und die Minzeblätter dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Gemüsefond und Kokosmilch dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und allenfalls Green Curry abschmecken.

SERVICE

Lachstranchen langsam erwärmen, das Fleisch sollte noch zart rosa sein

Linsen, Spinat, Frühlingszwiebeln und Minze in die Currysauce geben, noch einmal aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen

Anrichten und schön servieren

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit Lardo-Duft



Zutaten

- 1-2 Jakobsmuscheln pro Person
- Lardo
- Gefrorene Erbsen
- Marokkanische Minze
- Geflügelfond
- Crème fraîche
- Schwarzes Vulkan-Salz (oder ein anderes)

Zubereitung

- Die Erbsen kochen lassen. Dann abschütten
- Während dieser Zeit den Lardo in einen Topf geben und bei kleiner Hitze auslassen, dann wenig Geflügelfond und Salz zufügen und zum Kochen bringen.
- Die Minze waschen und fein hacken.
- Erbsen, Lardo, Minze, etwas Crème fraîche gründlich pürieren und warm halten.
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln vorsichtig darin anbraten: etwa 1 Minuten von jeder Seite und etwas nachziehen lassen. Mit schwarzem Vulkan-Salz (oder Fleur de Sel) würzen.

Das Püree in die Muschel geben und die Jakobsmuschel darauf setzen, mit etwas Minze dekorieren.

Languste mit Safransauce und Sepia-Taglerini



Zutaten

- Langustenschwänze: 2 pro Person (erhältlich im CC)
- Sepia-Taglerini. Wenn möglich frisch, sonst getrocknet
- 1 Schalotte, 1 EL Butter
- 200 ml Krustentierfond
- 1 EL Crème fraîche
- 100 g Butter, 2 TL Mehl
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 1g Safranfäden
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 100 g Butter und 2 TL Mehl mit einer Gabel innig zu einem Stückchen Mehlbutter vermischen, zu Kugeln formen und in den Kühlschrank legen.
- Eine fein gehackte Schalotte in 1 EL Butter ohne zu bräunen glasig dünsten.
- 200 ml Krustentierfond (ersatzweise Fischfond) und wenig Crème fraîche zufügen, aufkochen und unter leichtem Rühren langsam auflösen, Safranfäden zufügen.
Bei Bedarf Mehlbutter in die Sauce geben
- Fein gehackte Knoblauchzehe, Lorbeerblatt und 100 ml Weißwein zugeben, bis eine gebundene, leicht cremig Sauce entsteht. 10 Minuten bei geringer Hitze kochen. Sauce pürieren (oder sogar durch ein feines Sieb passieren) und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer (oder anderen Gewürzen) abschmecken.
- Die Langustenschwänze auslösen.
- Sepia-Taglerini in Salzwasser al dente gar kochen.
- Währenddessen die Langusten in Olivenöl etwa 2-3 Minuten braten, bis sie eine schöne rote Farbe angenommen haben. Auf Wunsch kann man auch flambieren
- Die Sauce als Spiegel auf heiße Teller geben. Die Pasta portionsweise mit einer Gabel dekorativ zusammengedreht drappieren.
- Langustenschwänze zufügen.

Filet in scharfem Kakao auf Sellerie-Püree



Zutaten

- 800g Schweinsfilet am Stück
- Sellerie
- Cherry-Tomaten
- Pilze. Z.B. Shitake, Morcheln, Eierschwämme
- 1 EL gemahlener Koriander und 2 TL Zimtpulver oder Ras El Hanout
- ½ TL Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Kakao-Pulver
- ½ TL Chili-Pulver oder Chili-Flocken
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

- Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien. Ras El Hanout (oder Koriander, Zimt und Muskat vermischen). Nun das Filet gleichmäßig mit der Gewürzmischung einreiben. Am Ende mit Salz und wenig Pfeffer rundum würzen.
- Sous Vide Wasserbad auf 62° vorheizen. Das gewürzte Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für ca. 1 Std im temperierten Wasserbad garen.
- Den Sellerie in kleine Stücke schneiden und weichkochen. Würzen und pürieren
- Die Pilze in einer Bratpfanne garen, Cherry-Tomaten zugeben und ebenfalls wärmen
- Kakao, Chilipulver und das restliche Zimt vermischen. Das Schweinefilet aus dem Beutel nehmen, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und in der Kakaomischung wälzen.
- 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten ganz kurz bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Immer wieder um 90° wenden, bis es rundum angebraten ist.
- Fleisch schneiden und alles heiss anrichten.

Japonais-Roulade mit Rhabarber



Zutaten (8 Personen)

- 300 rote Rhabarber
- 30g tiefgekühlte Himbeeren
- 1 EL Zucker
- 2 EL Wasser

Rhabarber in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden, mit den Himbeeren, dem Zucker und Wasser in einer Pfanne mischen. Zugedeckt ca. 2 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Ca. 100 g Rhabarber in einem Sieb abtropfen, trocken tupfen, für die Füllung beiseite legen.

- 4 frische Eiweisse
- 2 Prisen Salz
- 200g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 50g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweisse mit dem Salz steif mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine ca. 3 Min. steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers nach und nach begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Von der Zitrone wenig Schale abreiben, 2 TL Saft auspressen, beides mit dem restlichen Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee feinporig, glänzend und sehr fest ist. Mandeln sorgfältig daruntermischen. Masse rechteckig ca. 5 mm dick (ca. 30×36 cm) auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Meringueroulade auf ein frisches Backpapier stürzen, Papier sorgfältig abziehen und offen auskühlen.

- 2.5dl Vollrahm
- 2EL Puderzucker

Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen, auf der Meringueroulade verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Trocken getupften Rhabarber darauf verteilen. Roulade von einer Längsseite her mithilfe des Backpapiers satt aufrollen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Min. fest werden lassen.

- Puderzucker zum Bestäuben, Roulade auf einer Platte anrichten, mit Puderzucker bestäuben und das restliche Kompott dazu (nicht darüber) servieren.