

# GRUPO LUTZERN

## Menü

Vom 19. Mai 2009

Apéro

***Rauchlachs-Gemüse-Tatar***

\*\*\*\*\*

***Spargelcarpaccio***

\*\*\*\*\*

***Schweinsfiletstreifen  
mit Morcheln und Kohlrabi  
Safranrisotto***

\*\*\*\*\*

***Erdbeer-Tortillas***

---

Die Weine:

Prosecco Caperne Malvolit

Marques de Riscal  
Rueda

Ripasso Superiore Valpolicella  
Palazzo Maffei

---

En Guete wünscht die Gruppe D:

Thomas Blum, Roland Ettlin,  
Andreas Faessli und François Giaque



# Rauchlachs-Gemüse-Tatar

*als Apéro-Häppchen*

## Zutaten

150 g Rauchlachs, dünn geschnitten  
1 Stück Frühlingszwiebel  
1 Stück Rüebl, mittel  
1 Bund Schnittlauch  
2 Esslöffel Crème fraîche  
einige Tropfen Zitronensaft  
einige Spritzer Worcestershiresauce  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

1. Die Rauchlachsscheiben einzeln auf der Arbeitsfläche auslegen und sehr klein würfeln. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Das Rüebl schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch fein schneiden. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Die Crème fraîche beifügen, alles sorgfältig mischen und mit dem Zitronensaft, der Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer würzen.

# Spargelcarpaccio

(Für 4 Personen)

## Zutaten

750 g Spargeln, weiss  
20 g Butter  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Zitronensaft  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
¼ Teelöffel Zucker  
1 Handvoll Rucola  
50 g Sbrinz, am Stück  
50 g Rohschinken, in dünnen Tranchen  
2 Esslöffel Balsamicoessig



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in je 4 dünne Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen.
3. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und über die Spargeln träufeln.
4. Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.
5. Inzwischen den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Sbrinz in feine Späne hobeln. Den Rohschinken und den Rucola auf die Teller verteilen.
6. Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.
7. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln. Die Sbrinzspäne darüber verteilen. Das Carpaccio sofort servieren.

# Schweinsfiletstreifen mit Morcheln und Kohlrabi

(Für 4 Personen)

## Zutaten

15 g Morcheln, gedörrt  
2 Kohlrabi, mittelgross, (insgesamt ca. 500 g)  
1 Schalotte  
500 g Schweinsfilet  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
2 Esslöffel Bratbutter  
1.5 dl Noilly Prat  
1 Esslöffel Butter  
1 dl Gemüsebouillon  
1.5 dl Rahm  
Ein halber Bund Schnittlauch



## Zubereitung

1 Die Morcheln gründlich unter fliessendem lauwarmem Wasser spülen. Dann mit warmem Wasser bedeckt etwa 30 Minuten einweichen. Anschliessend die Pilze nochmals gründlich abspülen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

2 Die Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

3 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

4 Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben und diese in grobe Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Fleischstreifen hineingeben und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die zweite Portion Fleisch in der restlichen Bratbutter auf die gleiche Weise anbraten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.

6 Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb giessen. Beiseite stellen.

7 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die fein gehackte Schalotte darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel und Morcheln beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer ungedeckt um gut die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Kohlrabiwürfelchen weich sind und die Sauce ganz leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Unmittelbar vor dem Servieren die kochend heisse Kohlrabi-Morchel-Sauce über die Schweinsfiletstreifen geben und auf der Platte sorgfältig mischen. Den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen darüberschneiden. Sofort servieren.

Tipp: Ende April bis Anfang Mai haben frische Morcheln ihren Saisonhöhepunkt. Die Menge der getrockneten Pilze wird durch etwa die zehnfache Menge frischer Morcheln ersetzt.

# Erdbeer-Tortillas

(Für 4 Personen)

## Zutaten

### *Füllung*

350 g Erdbeeren gerüstet  
2 EL Puderzucker  
Einige Tropfen Zitronensaft  
15 g Rahmquark

### *Tortillas*

4 Fertig-Tortillas  
2 EL Puderzucker  
1-2 EL Butter

### *Garnitur*

2 EL geröstete Mandelblättchen  
Hagelzucker und Puderzucker

## Zubereitung

1. *Füllung*: 150 g Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden.

2. *Tortillas* auf einer Seite mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Mit dieser Seite in der warmen Butter in der Bratpfanne kurz backen. Zweite Seite mit restlichem Puderzucker bestreuen und fertig backen. Tortilla auf einen Teller gleiten lassen, mit je einem Viertel Erdbeerpüree, Erdbeerstücken und Quark belegen, überschlagen, feststecken und garnieren. Restliche Tortillas gleich zu bereiten.

