

# GROBCH LUZERN



## **Das Menu**

vom 18. Juli 2017

---

*Apéro*

**Lachstatar**

\*\*\*\*\*

**Rindscarpaccio**

\*\*\*\*\*

**Schweinsfiletmedaillon  
mit Butterspätzli und Rüeblì**

\*\*\*\*\*

**Marinierte Melonen**

---

*Die Weine*

**Weiss: Valais AOC Heida Terrasses du Rhône Bibacchus**

**Rot: Valais AOC Cornalin Maître de Chais 2015**

---

*En Guete wünscht die Gruppe D:  
Andreas Faessli, François Giauque,  
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

## Lachstatar

(für 4 Personen)

### Zutaten

1 Bund	Dill
1 Bund	Koriander
500 g	Rauchlachs
2 EL	Olivenöl
2 Prise	Salz und Pfeffer
4 Stk	Schalotten
4 EL	Zitronensaft



### Zubereitung

Für das Lachstatar mit Räucherlachs, den Fisch sehr klein schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Dill und Koriander waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.

Alles in einer Schüssel gut vermengen und mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

In Kühlschrank gut durchziehen lassen.

## Marinierte Melonen

(für ca 4 Personen)

### Zutaten

1 orangefleischige Melone
1 grünfleischige Melone
2 Limonen
2 EL Zucker
½ dl weisser Rum



### Zubereitung

Die Melonen halbieren und die Kerne herauskratzen. Dann das Melonenfleisch mit einem Kugelausstecher aus der Schale abstechen. In eine Schüssel geben. Fruchtfleisch, welches keine Kugeln mehr ergibt, mit einem Löffel aus der Schale lösen und in einen hohen Becher geben.

Die beiden Limonen unter heissem Wasser spülen. Dann die erste Limone in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwischen die Melonenkugeln legen und diese mindestens 1 Stunde mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen.

Den Saft der zweiten Limone auspressen und mit dem Zucker zum Melonenfleisch im Becher geben. Den Rum beifügen und alles fein pürieren. Ebenfalls kühl stellen.

Zum Anrichten die Limonenscheiben aus den Melonenkugeln entfernen und für die Garnitur beiseitelegen. Die Melonenkugeln in Dessertschalen oder Gläser anrichten. Den Melonen-Rum-Jus darübergeben und mit Limonenscheiben garnieren.

# Rindscarpaccio

(für 8 Personen als Vorspeise)

## Zutaten

### Beeren-Sauce

- 100 g Beeren (z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Crema di Balsamico
- ¼ TL Salz
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

### Salat

- 20 g ungesalzene geschälte Pistazien
- 50 g Beeren (z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- 25 g Rucola

### Fleisch

- 400 g Rindshuft am Stück

### Anrichten

- 25 g Parmesan
- ein wenig gemischte Pfefferkörner
- ½ TL Fleur de Sel

## Zubereitung

### Beeren-Sauce

Beeren und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, ½ Zitronenschale dazureiben, 1 EL Saft begeben. Beeren mit der Gabel leicht zerdrücken.

### Salat

Pistazien in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 2 Min. rösten, auskühlen. Pistazien, Beeren und Rucola in eine Schüssel geben.

### Fleisch

Fleisch in Klarsichtfolie einpacken, ca. 30 Min. anfrieren. Angefrorenes Fleisch in hauchdünne Tranchen schneiden.

Fleischtranchen portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel sorgfältig flach klopfen, auf Tellern anrichten.

Salat auf dem Fleisch verteilen, Beeren-Sauce darüber träufeln.

### Anrichten

Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen, auf dem Salat verteilen. Pfefferkörner zerstossen, Salat würzen.



# Schweinsfiletmedaillon an Orangenbutter

(für 4 Personen)

## Zutaten

8 Schweinsfiletmedaillons  
je gut 3 cm dick geschnitten  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Bratbutter  
½ dl Noilly Prat

## Orangen-Butter

80 g weiche Butter  
1 Orange  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
1 TL scharfer Senf  
1 Prise Currypulver  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zum Fertigstellen

½ dl Rahm



## Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Schweinsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Medaillons darin auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch gut 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen. Durch ein feines Siebchen in eine kleine Pfanne giessen. Beiseitestellen.

Die weiche Butter in eine kleine Schüssel geben und so lange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Schale der Orange fein dazu reiben. 1 kleines Stück Orange abschneiden, daraus 2–3 Esslöffel Saft pressen und ebenfalls beifügen. Die Petersilie fein hacken. Mit dem Senf, dem Currypulver, Salz und Pfeffer zur Butter geben und alles sehr gut mischen.

Aus der restlichen Orange 4 dünne Scheiben abschneiden und diese vierteln.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur von 80 Grad auf 230 Grad erhöhen und die Medaillons in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig den beiseitegestellten Bratenjus aufkochen. Den Rahm und die Orangenbutter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Nach Belieben die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufschäumen; dadurch wird sie schön homogen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Schweinsmedaillons geben und diese mit je 2 Orangenscheiben garnieren.

Sofort servieren.