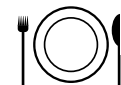




Walliser Spargel mit Bärlauchpesto und Rohschinken

Frischer Spargel aus dem Wallis trifft auf aromatisches Bärlauchpesto und feinen Rohschinken. Für ein elegantes Zusammenspiel von Frische, Würze und regionalem Charakter.



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUBEREITUNG

01. **Spargeln**
Den Spargel in Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken.
02. **Bärlauchpesto**
Bärlauch zusammen mit dem Olivenöl im Mixer fein pürieren. Nach und nach den Parmesan und die Pinienkerne hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.
03. **Rohschinken**
Den Rohschinken fein aufschneiden und zu kleinen Rosen formen. Zusammen mit dem Spargel und dem Bärlauchpesto anrichten.

«Rêves Gourmands»
Hôtellerie & Gastronomie
Cécile & Bob Jacq
Rue des Sondzons 22
1904 Vernayaz
info@revesgourmands.ch
revesgourmands.ch



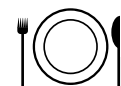
ZUTATEN

- Grüner oder weisser Spargel aus dem Wallis
- Olivenöl
- Parmesan
- Pinienkerne
- Bärlauch
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette
- Rohschinken



ZUTATEN

- 500 g Mandarinsaft
- 150 g Zucker
- 350 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUBEREITUNG

01. Den Mandarinsaft mit dem Zucker verrühren. Eine kleine Menge des Safts beiseitestellen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
02. Die Sahne steif schlagen. Den beiseitegestellten Mandarinsaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschliessend unter den gesüssten Mandarinsaft rühren.
03. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In eine Form füllen und kühl stellen.

«Rêves Gourmands»
Hôtellerie & Gastronomie
Cécile & Bob Jacq
Rue des Sondzons 22
1904 Vernayaz
info@revesgourmands.ch
revesgourmands.ch



Mandarinen- mousse

Luftiges Mandarinenmousse mit frischer Zitrusnote, sanfter Süsse und cremiger Textur. Perfekt als leichtes Dessert!

Eglifilets mit Petersiliencreme und Kefen

Zarte Eglifilets treffen auf eine feine Petersiliencreme und knackige Kefen, begleitet von einer leichten Basilikumtuile. Ein Gericht, das mit elegantem Aroma und frischem Grün Gaumen und Augen gleichermassen erfreut.



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUBEREITUNG

01. **Eglifilet**
Die Haut der Eglifilets entfernen. Die Filets würzen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Im Ofen bei 200 °C etwa drei Minuten garen.
02. **Petersiliencreme**
Die Petersilie kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, anschliessend sofort in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und fein pürieren. Gemüsebrühe, Olivenöl und etwas Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
03. **Kefen**
Die Kefen in Salzwasser kurz blanchieren, danach in feine Julienne schneiden und leicht würzen.
04. **Basilikum-Tuile**
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und dünn auf einer Silikonform verteilen. Im Ofen bei 160°C 4–7 Minuten backen. Die Tuile soll grün bleiben.

ZUTATEN

- xx g Eglifilet
- xx g Petersilie
- xx g Kefen
- xx g Basilikum
- 50 g Eiweiss
- 50 g Mehl
- 50 g geschmolzene Butter
- püriertes Basilikum
- Salz, Pfeffer

«Rêves Gourmands»
Hôtellerie & Gastronomie
Cécile & Bob Jacq
Rue des Sondzons 22
1904 Vernayaz
info@revesgourmands.ch
revesgourmands.ch





Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUTATEN

- 400 g Carnaroli-Reis
- 2 Esslöffel Bärlauchpesto
- 100 g Butter
- 300 g Guanciale
- 1 Schalotte
- 1 dl Weisswein
- 300 g Pecorino Romano
- 1 l Hühnerbouillon
- Salz

Hôtel Restaurant
Le Mont-Vully
Catherine Mao,
Martin Angst Mao
Route du Mont 50
1789 Lugnorre

info@hotelmontvully.ch
www.hotelmontvully.ch

ZUBEREITUNG

01. Die Schalotte fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis hinzufügen und einige Minuten leicht anschwitzen lassen. Mit Weisswein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Nach und nach die heisse Bouillon unter ständigem Rühren zugeben, bis der Reis vollständig gegart ist.
02. Den Guanciale in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten, bis er knusprig ist. Das Bärlauchpesto unter das Risotto mischen, anschliessend die Butter und den geriebenen Pecorino Romano einrühren. Abschmecken und würzen.
03. Das Risotto in einem tiefen Teller anrichten und den Guanciale als knusprige Komponente darübergeben.



*Ein Tipp
aus der Küche*

Frisch gesammelten Bärlauch waschen und mit Rapsöl mischen. In sterilisierten Gläsern aufbewahren.

Risotto mit Bärlauchpesto und Guanciale

Cremiges Risotto mit aromatischem Bärlauchpesto und knusprigem Guanciale. Für viel Frische und Würze auf dem Teller!





Ravioli mit Vacherin Mont d'Or

Ein elegantes Gericht mit alpinem Charakter: Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit cremig geschmolzenem Käse und begleitet von aromatischem Wirz.



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUBEREITUNG

- 01. Ravioliteig**
Mehl aufhäufen und eine Mulde formen. Eier mit Salz, Pfeffer und 1 EL Öl verquirlen, hineingießen und zu einem glatten Teig verkneten (ca. 5 Minuten). In Folie wickeln und 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- 02. Gemüse**
150 g Wirzblätter ohne dicke Rippen fein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Wirz zugeben, zusammenfallen lassen, salzen und beiseitestellen.
- 03. Käsefüllung**
Vacherins auspacken, Holzringe und untere Rinde entfernen. Käse herauslösen und in einer Schüssel mit einer Teigspachtel mindestens 10 Minuten zu einer völlig glatten Masse verrühren. Pfeffern und in einen Spritzbeutel füllen.
- 04. Ravioli formen**
Teig vierteln und dünn ausrollen. Auf eine Bahn kleine Portionen Füllung setzen. Ränder mit Wasser und Eiweiss bestreichen, zweite Bahn darüberlegen, Luft herausdrücken und Ravioli ausstechen. Ergibt ca. 24 Stück. Vor dem Garen 30 Minuten kühl stellen.
- 05. Garen und Fertigstellung**
Ravioli 2–3 Minuten in leicht siedendem Salzwasser pochieren. Mit einer Schaumkelle direkt zum Gemüse geben, etwas Kochwasser zufügen und kurz schwenken. Schnittlauch unterheben und sofort servieren, solange die Füllung cremigflüssig ist.

Restaurant du Lac
Roberto Biaggi,
Sylviane Biaggi-Martin
Sur les Quais 47
1342 Le Pont
rest.lac.pont@bluewin.ch
restaurantdulaclepont.ch



ZUTATEN

- 2 Vacherin Mont d'Or (je ca. 500 g)
- 200 g Mehl
- 2 grosse Eier
- 1 kleiner Wirz
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, weisser Pfeffer
- Oliven- oder Rapsöl

Die Vacherins 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Ein Tipp aus der Küche

Die Ravioli lassen sich problemlos im Voraus herstellen und einfrieren. Zur Verwendung werden sie direkt aus dem Tiefkühler in siedendes Salzwasser gegeben und wie beschrieben gegart.



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

ZUTATEN

- Ein kleines Kalbsfilet
- Mischung aus drei Zitruszesten
- 1 kleine Dose rosa Thunfisch
- Knoblauch und Gewürze

ZUBEREITUNG

- 01. Kalbsfilets**
Das Fleisch würzen und auf der Plancha kräftig anbraten. Im Thermoplongeur zusammen mit den Gewürzen und dem Thunfisch im Beutel garen, 3 Stunden bei 60 °C. Anschliessend über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
- 02. Thunfischcreme**
Den Bratensaft und den Thunfisch aus dem Garbeutel entnehmen. Kräftig mixen und anschliessend mit Eigelb und Olivenöl aufmontieren. Bis zum Anrichten kühlstellen.
- 03. Servieren**
Die Kalbsfiletscheiben auf kalten Tellern anrichten. Die Thunfischcreme fein darüber verteilen und mit Kapern und Kräutern garnieren. Mit Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.

**Hôtel Restaurant
Lacotel**
Route de Salavaux 2
1580 Avenches
lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch



Kalbsfilet «Vitello Tonnato»

Ein Klassiker der Sommerküche, elegant interpretiert: Vitello Tonnato mit zartem Kalbsfilet und cremiger Thunfischsauce.



Für
10 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

Felchen-Tartar

Feine Felchen treffen auf frische Zitrusnoten und einen Hauch Frucht. Ob als elegante Vorspeise oder leichter Hauptgang: Das Gericht überzeugt mit ausgewogener Aromatik und subtiler Geschmackskombination.

ZUBEREITUNG

- 01. Mise en place**
Die Felchenfilets in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten fein hacken. Den Apfel in Brunoise schneiden.
- 02. Tartar**
Den gewürfelten Fisch mit dem Olivenöl vermengen. Schalotten, Apfel, Schnittlauch, Petersilie, Zitronensaft und Grapefruit hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Tonkabohne abschmecken.

ZUTATEN

- 1 kg kaltgeräucherte Felchenfilets (entgrätet, ohne Haut)
- Salz
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Zitronensaft
- 1 rosa oder weisse Grapefruit in Filets
- 100 g Olivenöl
- 100 g geschälte Schalotten
- 10 g frisch geschnittener Schnittlauch
- 10 g glatte Petersilie
- 1 Apfel in Brunoise (säuerliche Sorte)
- Geriebene Tonkabohne

Restaurant du Lac
Roberto Biaggi,
Sylviane Biaggi-Martin
Sur les Quais 47
1342 Le Pont
rest.lac.pont@bluewin.ch
restaurantdulaclepont.ch

*Ein Tipp
aus der Küche*

Der Fisch muss entweder geräuchert sein oder – falls frisch – vor dem Verzehr 24 Stunden tiefgekühlt werden, um für den Konsum geeignet zu sein.



Für
1 Person



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

Apple Ginger Spritz du Mont-Vully

Ein alkoholfreier Spritz mit regionalem Apfelsaft und würziger Ingwernote. Leicht, aromatisch und perfekt als moderner Aperitif.

ZUBEREITUNG

- 01.** Die Zutaten in ein schönes Stiel-Cocktailglas geben. Verrühren, 1–2 Eiswürfel sowie eine dünne Apfelscheibe hinzufügen.



ZUTATEN

- 12 cl Apfelsaft
- 6 cl Ginger Beer
- 1 Spritzer Limettensaft
- Eiswürfel
- 1 dünne Apfelscheibe



**Hôtel Restaurant
Le Mont-Vully**
Catherine Mao,
Martin Angst Mao
Route du Mont 50
1789 Lugnorre
info@hotelmontvully.ch
www.hotelmontvully.ch



Für
4 Personen



Zeit
40 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

Crème brûlée mit Holunderblüten

Eine elegante Interpretation des Klassikers: Diese Crème Brûlée mit Holunderblüten verbindet feine florale Noten mit cremiger Textur und einer knusprig karamellisierten Oberfläche.

ZUBEREITUNG

01. Den Holunderblütensirup, den Zucker und die Eigelbe miteinander vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
02. Den Rahm aufkochen und zur Mischung geben, dann gut verrühren. In Förmchen (Ramequins) füllen.
03. Im Ofen bei 120 °C (Umluft) während 28 bis 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, anschliessend mit Rohrzucker bestreuen und kurz vor dem Servieren mit einem Küchenbrenner karamellisieren.

Holunderblütensirup

Alle Zutaten 24 Stunden ziehen lassen, anschliessend filtern und in Flaschen abfüllen.



ZUTATEN

- 4 dl Vollrahm
- 1 dl Holunderblütensirup
- 50 g Zucker
- 7 Eigelb
- 20 g Rohrzucker zum Bestreuen

Holunderblütensirup

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker
- 1 Zitrone in Scheiben geschnitten
- 1 Orange in Scheiben geschnitten
- 30 g Zitronensäure
- 10 Holunderblüten

Restaurant du Port
Pantillon Philippe & Gilles
Route du Lac 127
1787 Môtier (Vully)
info@restaurantduport.ch
www.restaurant-du-port.ch



Für
4 Personen



Zeit
00 Minuten



Aufwand
xxxxxxx

Suppe mit Chasselas de Vully und Gemüsebrunoise

Feine Weissweinsuppe auf Basis von Chasselas: elegant, aromatisch und ausgewogen. Ein raffinierter Auftakt für anspruchsvolle Menüs.

ZUBEREITUNG

01. Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken und leicht anschwitzen. Mit dem Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen.
02. Den Gemüsefond zugeben und leicht eindicken lassen. Den Rahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
03. Unmittelbar vor dem Servieren die Gemüsebrunoise als Garnitur hinzufügen.



ZUTATEN

- 5 dl Chasselas de Vully
- 5 dl Gemüsefond
- 1 dl Vollrahm
- 20 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Saucenbinder
- Pfeffer aus der Mühle, Salz, Cayennepfeffer
- Garnitur: Gemüsebrunoise



Restaurant du Port
Pantillon Philippe & Gilles
Route du Lac 127
1787 Môtier (Vully)
info@restaurantduport.ch
www.restaurant-du-port.ch