

Ziegenkäseterrine im Trockenfleischmantel**Riesling Suppe
Zander und Vanille-Polenta****Poulardenbrust
auf Ananasgemüse****Pannacotta mit Appenzeller Alpenbitter**Terrine

250	gr	Mascarpone
250	gr	Ziegenfrischkäse
120	gr	Gemüsewürfel (Karotten, Lauch, Zuchetti)
2	Blatt	Gelatine
100	gr	Trockenfleisch

Gemüsewürfel blanchieren, Gelatine einweichen und auflösen. Form mit Trockenfleisch auskleiden und Masse einfüllen. Kalt stellen.

Mit Salat garnieren.

Sauce

50	gr	Mango
50	gr	Senf

Rieslingsuppe

5	dl	Bouillon
5	dl	Rahm
5	dl	Weisswein
5	Sch.	Toastbrot ohne Rinde
1		Zwiebel
20	gr	Butter

Zwiebel hacken und in Butter dünsten, Brot, Weisswein und Bouillon begeben. 10 Min köcheln lassen, Rahm begeben und mixen, abschmecken.

Zander / Spinat

Zander in Olivenöl glasig braten.

Spinat rüsten und blanchieren. Kurz vor dem servieren in wenig Olivenöl anziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zander auf dem Spinat anrichten.

Vanille-Polenta

200	gr	Polenta
1/2		Vanillestengel
5	dl	Bouillon
50	gr	Rahm
8		Brickblätter

Polenta und aufgeschnittenen Vanillestengel in die Bouillon einrühren, auf kleiner Stufe garen, mit Rahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 2 Brckblätter mit Eiweiss einstreichen und aufeinander legen, dünn mit Polenta bestreichen, einrollen und frittieren.

Pouletbrust

10		Poulardenbrüste mit Haut
2		Knoblauchzehen
20	gr	Honig
30	gr	Sojasauce
		Schwarze Pfefferkörner zerstoßen
		Bratöl

Poulardenbrüste mit zerdrücktem Knoblauch, Honig, Sojasauce und zerstoßenen Pfefferkörnern marinieren. In Öl braten.

Ananasgemüse

2		Ananas
80	gr	brauner Zucker
2	TL	Kurkuma
3		Knoblauchzehen
150	gr	Zwiebeln
50	gr	Ingwer
1		Chili
4	EL	Öl
4		Sternanis
		Zimt
4		Nelken
		Salz

Ananas rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebeln hacken, Ingwer und Chili klein schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln, Sternanis, Zimt und Nelken ca. 2 Minuten im Öl anziehen, Ananas und die restlichen Zutaten begeben. Wenig Wasser begeben und 10 – 15 Min köcheln.

Basmatireis

Reis kochen

Pannacotta

1.2	lt	Rahm
100	gr	Zucker
120	gr	Appenzeller Alpenbitter
6	Blatt	Gelatine
3		Orangen filetieren
1	Blatt	Gelatine
5		Orangen für Granitur

Rahm mit Zucker aufkochen, Gelatine einweichen und im Rahm auflösen, Masse bis kurz vor dem fest werden abkühlen, Appenzeller Alpenbitter begeben. Die Hälfte der Masse in Gläser abfüllen. Orangenfilets in wenig Orangensaft erwärmen, Gelatine einweichen und auflösen. Ebenfalls fast erkalten lassen und auf das Panna Cotta geben. Mit der restlichen Masse auffüllen und kalt stellen.

Mit Orangenfilets und Pfefferminze garnieren.

