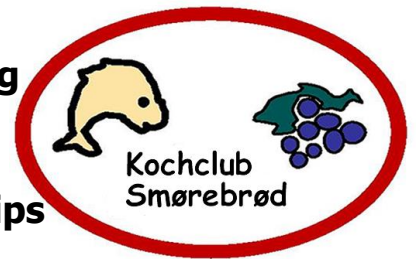


Dreierlei Lachs auf Kräuterdressing Salatbouquet

Süsskartoffelsuppe mit Schinkenchips

Entenbrust auf Orangenholandaise Sesamcaramel Grüne Spargeln mit Shiitake Griessgnocchi mit Mohn

Whiskyparfait mit Mango



Dreierlei Lachs

600 gr Frischer Lachs
Salz, Pfeffer
Sojasauce, Reisessig
Getrocknete Blüten

Lachs in 30 Würfel schneiden.

10 Würfel mit Sojasauce und Reisessig marinieren

10 Würfel in etwas Weisswein pochieren

10 Würfel kurz anbraten

Würfel in Blüten wenden und auf dem Pesto anrichten

Kräuterdressing

verschiedene Kräuter
Chilli
Salz
50 gr Weisser Acetto Balsamico
150 gr Olivenöl

Alles zusammen mixen.

Süsskartoffelsuppe

500 gr Süsskartoffeln
Ingwer
Zwiebeln
Knoblauch
Bouillon

Süsskartoffeln, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, in Bouillon weich kochen und anschliessend mixen.

Orangenhollandaise

2	dl	Orangensaft
1/2		Orangenzeste
1		Schalotte

Für Reduktion.

3		Eigelb
500	gr	Butter

Eier mit Reduktion cremig rühren und mit Butter aufmontieren.

Griessgnocchi

150	gr	Weizengriess
7	dl	Milch
		Salz
		Mohn
		Butter

Weizengriess mit Milch kochen, auf ein Blechstreichen und erkalten lassen. Mondformen ausstechen, eine Seite in Mohn drücken und in Butter braten.

Sesamcaramel

100	gr	Zucker
		Wasser
		Sesam
		Salz

Zucker und Wasser mit etwas Salz in der Pfanne auflösen und caramolisieren, Sesam begeben und runde Taler auf eine gefettete Oberfläche ausgiessen.

Whiskyparfait

4		Eigelb
100	gr	Zucker
75	gr	Whisky
4	dl	Rahm

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Whisky dazugeben, geschlagenen Rahm darunter ziehen und gefrieren.