

Traditionell und festlich



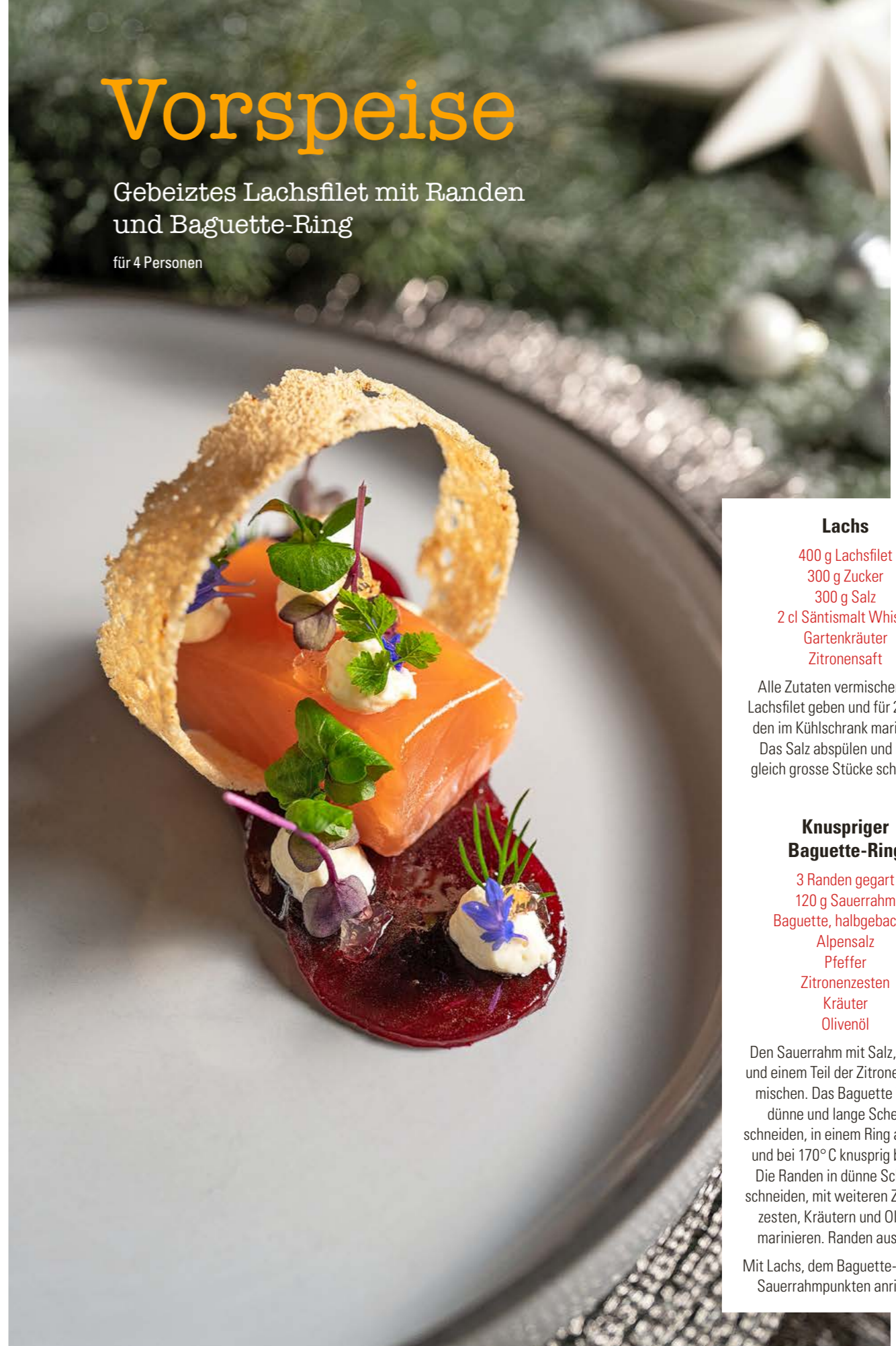
Chef Stefan Wälte setzt beim Weihnachtsmenü auf Tradition: Lachs und Kalbfleisch – festlich angerichtet. Dass die Zutaten aus regionaler Herstellung kommen, ist ihm besonders wichtig. Etwas, das im Restaurant Rössli in Illnau ZH das ganze Jahr über Gültigkeit hat.

Von Olivia Pulver (Fotos) und Thomas Zemp (Text)

Vorspeise

Gebeiztes Lachsfilet mit Randen und Baguette-Ring

für 4 Personen



Lachs

- 400 g Lachsfilet
- 300 g Zucker
- 300 g Salz
- 2 cl Sämtismalt Whisky
- Gartenkräuter
- Zitronensaft

Alle Zutaten vermischen, zum Lachsfilet geben und für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Salz abspülen und in vier gleich grosse Stücke schneiden.

Knuspriger Baguette-Ring

- 3 Randen gegart
- 120 g Sauerrahm
- Baguette, halbgebacken
- Alpensalz
- Pfeffer
- Zitronenzesten
- Kräuter
- Olivener Öl

Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und einem Teil der Zitronenzesten mischen. Das Baguette in sehr dünne und lange Scheiben schneiden, in einem Ring auslegen und bei 170°C knusprig backen. Die Randen in dünne Scheiben schneiden, mit weiteren Zitronenzesten, Kräutern und Olivenöl marinieren. Randen auslegen.

Mit Lachs, dem Baguette-Ring und Sauerrahmpunkten anrichten.

Hauptgang

Rosa grilliertes Kalbssteak
mit Blauen St. Galler Kartoffeln
und Selleriepüree

für 4 Personen



Kalbssteak

600 g Kalbssteaks
2 dl Jus
Alpensalz
Pfeffer
Olivenöl

Kalbssteak in vier gleich grosse
Stücke schneiden, würzen und mit
Olivenöl grillieren.

Selleriepüree

400 g Knollensellerie,
mit Blättern
2 Schalotten
50 g Butter
5 cl Weisswein
2 cl Grüne Fee
2 dl Vollrahm
Alpensalz
Pfeffer
Rosmarin
Thymian

Sellerie und Schalotten schälen
und in kleine Würfel schneiden,
im Butter dünsten. Rosmarin und
Thymian begeben, mit Weisswein
und Grüner Fee ablöschen.
Rahm begeben, zugedeckt weich
garen. Kräuter herausnehmen, fein
pürieren und abschmecken.

Blaue St. Galler Kartoffeln

400 g Blaue St. Galler Kartoffeln
20 g Butter
Alpensalz
Pfeffer
Rosmarin

Kartoffeln schälen und in dünne
Stäbchen schneiden (4 x 4 mm).
Kartoffelstäbchen und restliche
Zutaten in Vakuumsack geben,
über Dampf weich garen.

Anrichten, Sellerieblätter zum
Garnieren verwenden.

Dessert

Gebackener Feigengratin mit Zimt

für 4 Personen

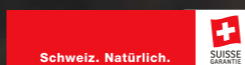


4 Feigen
60 g Haselnuss, gerieben
60 g Eigelb
40 g Zucker
8 ml Cointreau
10 g Maizena
1 Prise Zimt
50 g Rahm geschlagen

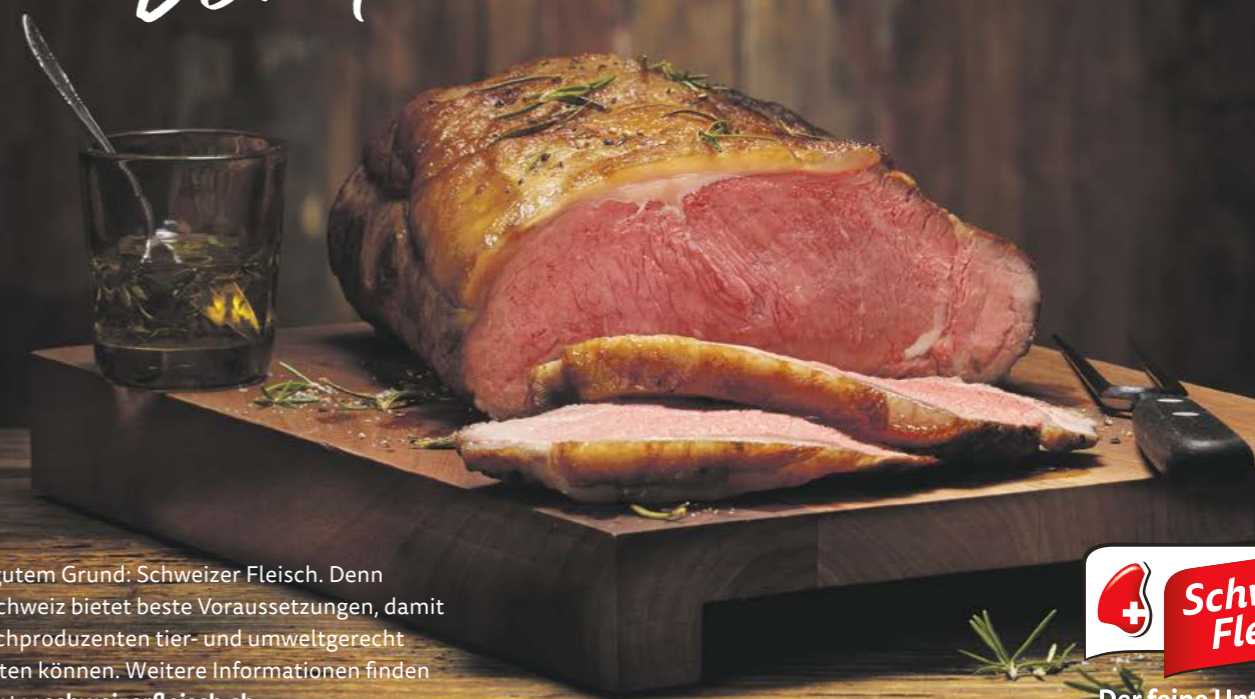
Haselnüsse in Gratinform
streuen. Feigen schälen, Stücke
schneiden und auf Haselnüsse
anrichten. Zucker mit Eigelb und
Cointreau aufschlagen, restliche
Zutaten unterheben. Masse über
die Feigen geben. Bei 180° C
Umluft Gold gelb backen.

Dazu ein Joghurtglacé servieren.

Anzeige



Der feine Unterschied.



Aus gutem Grund: Schweizer Fleisch. Denn
die Schweiz bietet beste Voraussetzungen, damit
Fleischproduzenten tier- und umweltgerecht
arbeiten können. Weitere Informationen finden
Sie unter schweizerfleisch.ch



Der feine Unterschied.