

Traditionell und festlich



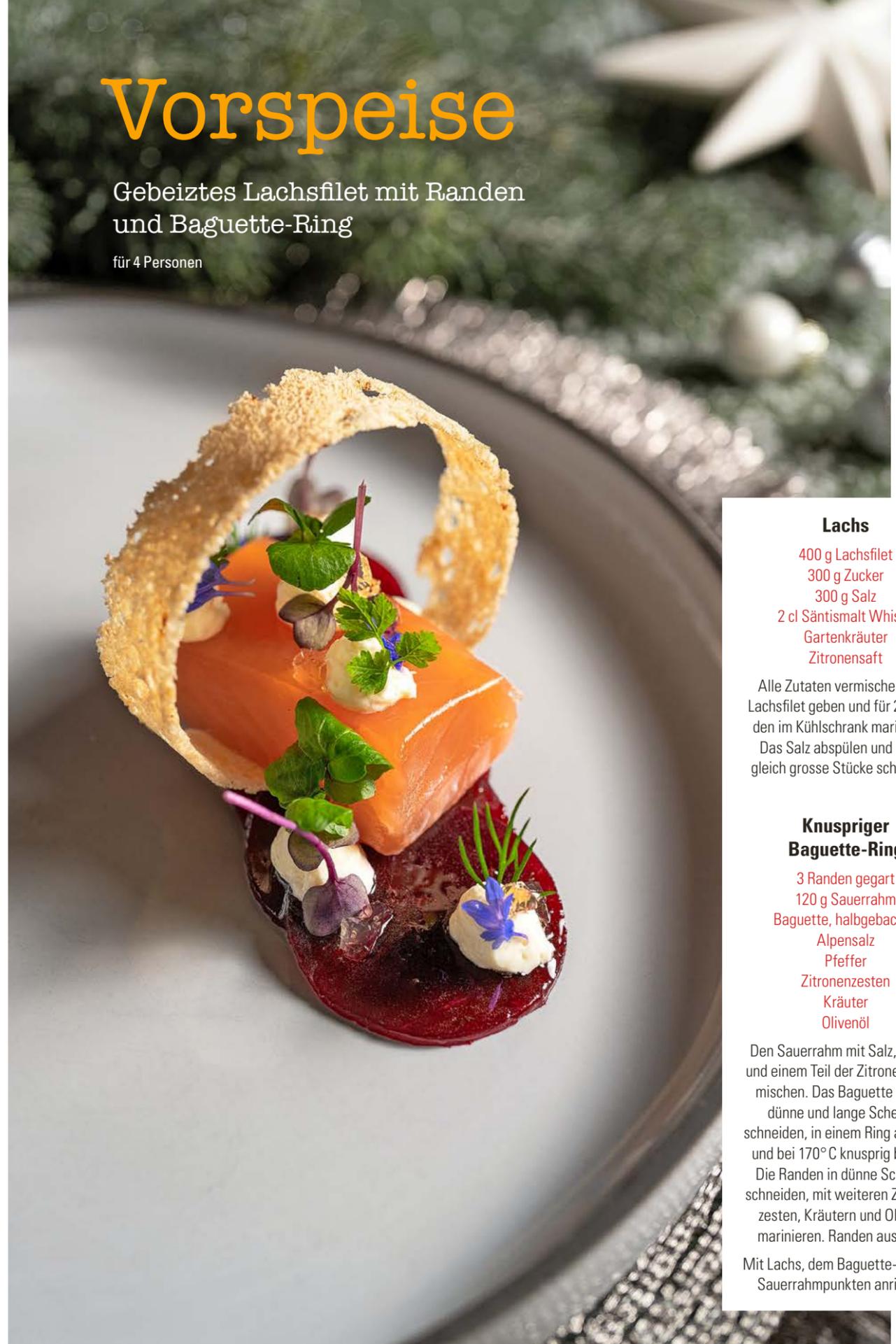
Chef Stefan Wälte setzt beim Weihnachtsmenü auf Tradition: Lachs und Kalbfleisch – festlich angerichtet. Dass die Zutaten aus regionaler Herstellung kommen, ist ihm besonders wichtig. Etwas, das im Restaurant Rössli in Illnau ZH das ganze Jahr über Gültigkeit hat.

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

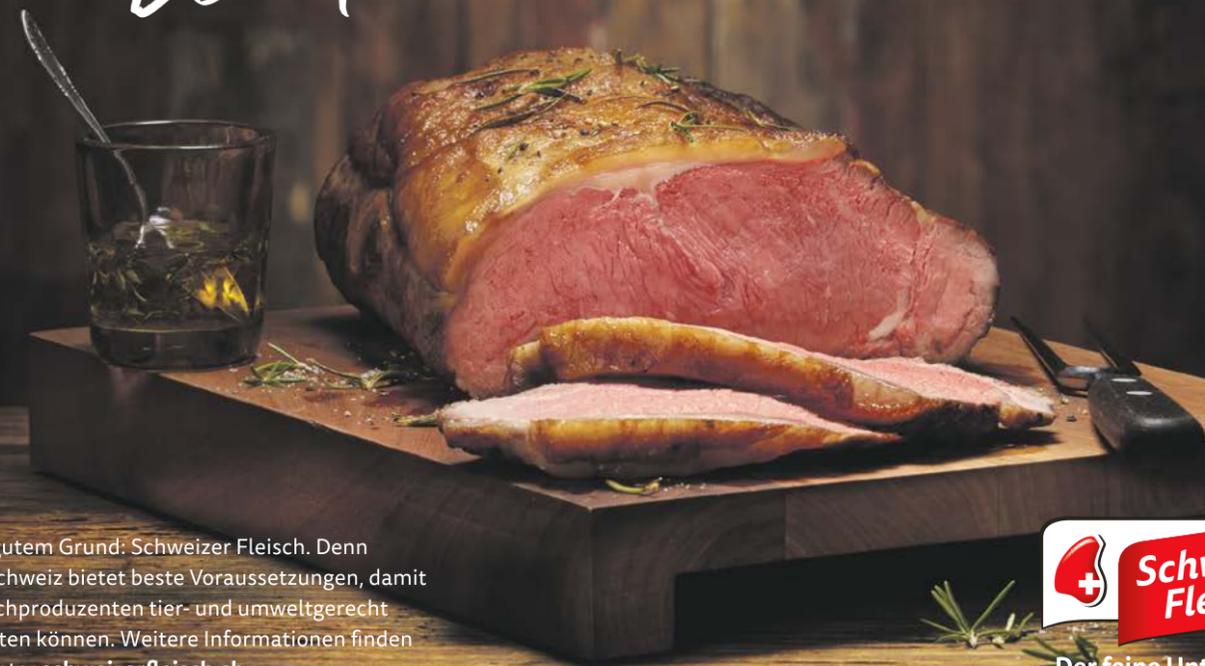
Haselnüsse in Gratinform streuen. Feigen schälen, Stücke schneiden und auf Haselnüsse anrichten. Zucker mit Eigelb und Cointreau aufschlagen, restliche Zutaten unterheben. Masse über die Feigen geben. Bei 180° C Umluft Gold gelb backen.

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.