Restaurant
de l'Hôtel de Ville

rue d'Yverdon 1
1023 Crissier
www.restaurantcrissier.com

Rezepte

Steinbuttrücken auf der Gräte gegart

Zutaten:
1 Steinbuttrücken, 600 g, mit Gräten, ohne schwarze Haut
5 cl Erdnussöl
80 g Butter
1 Limette
1 Zitrone
1 Blutorange
2 Schalotten, halbiert
4 Knoblauchzehen mit Schale
3 Thymianzweige
Mehl
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung Steinbutt:
Den Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen. Die Seite mit der weissen Haut mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne das Erdnussöl erhitzen. Den Steinbuttrücken mit der Seite mit der weissen Haut nach unten in die Pfanne geben. Butter, Knoblauch, Schalotten und Thymian hinzugeben. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 200 °C während 15 Minuten garen. Dabei regelmässig beträufeln und darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt. Die Kerntemperatur direkt über der Gräte bei 35 °C halten. Aus dem Backofen nehmen und auf einen Gitterrost geben. Mit etwas Olivenöl, den Zitrusschalen, Mignonnette und Fleur de Sel würzen. Mit ein paar Orangenchips dekorieren. Im Ganzen servieren und am Tisch zerteilen. Mit der heissen Zitrussauce anrichten.

Zutaten Orangensauce:
1 Schalotte, fein geschnitten
50 g Pariser Champignons
½ Bund Liebstöckel
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
1 dl Fischfond
Ein Stückchen Butter
1 Blutorange
Fleur de Sel
Mignonette vier Beeren

Zubereitung Orangensauce:
Schalotten und Pariser Champignons mit Butter anschwitzen. Die Hälfte des Liebstöckels und eine Prise Mignonnette hinzugeben. Mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fischfond und Rahm hinzugeben und ungefähr 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Den übrigen Liebstöckel hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen, abschmecken und mit dem Blutorangensaft abrunden. Ganz zum Schluss die Orangenschalen in die Sauce reiben.

Zutaten Orangenchips:
1 dl Blutorangensaft
20 g Tapioka
Schale einer Orange

Zubereitung Orangenchips:
Den Orangensaft zum Kochen bringen, Tapioka hinzufügen und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Zubereitung auf ein Silikontuch geben und trocknen lassen. Wenn der Teig vollständig getrocknet ist, zerkleinern und bei 180 °C frittieren. Mit der geriebenen Orangenschale und etwas Salz abschmecken.

Anrichten:
Als Tellergericht den Steinbutt in Portionen von ungefähr 150 g zerteilen, ebenso garen und auf dem Teller servieren.

Edelstück vom Reh an Waldbeeren

Zutaten
4 Karreestücke zu je 180 g,
gründlich pariert
5 cl Erdnussöl
40 g Butter in kleinen Würfeln

Zutaten aromatische Beilage:
4 Knoblauchzehen mit Schale
ein paar Thymianzweige
ein paar Bohnenkrautzweige
100 g Schalotten, halbiert
10 Wacholderbeeren, gemahlen
Salz
Wildgewürzmischung

Zubereitung Rehkarreestücke:
Die Karreestücke mit Salz und den Gewürzen würzen. Den Garraum mit Unter-/Oberhitze auf 200 °C vorheizen. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Karreestücke hineingeben und von allen Seiten anbraten. Die aromatische Beilage hinzufügen, dann die Butter, anschliessend für ungefähr 5 Minuten einschieben. Dabei regelmässig beträufeln und darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt. Für rosafarbenes Fleisch die Kerntemperatur bei 35 °C halten. Die Karreestücke herausnehmen, auf ein Gitterrost geben und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Auf keinen Fall in der Wärme, sondern bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zutaten Waldbeerensauce :
2 dl Crème de Framboise
2 dl Crème de Cassis
5 cl Himbeeressig
5 cl Sherry-Essig
100 g Beerenmischung der Saison
60 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung Sauce:
Crème de Framboise, Crème de Cassis, Himbeeressig und die Früchte zum Kochen bringen. Auf ¾ reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, dann die Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einem Schuss Sherry-Essig abschmecken, so dass die Sauce abgerundet und nicht zu süss ist.

Zutaten für das Finish:
10 Trübeli
10 Heidelbeeren

Zubereitung Finish:
Den Garraum mit Unter-/Oberhitze auf 180 °C vorheizen. Die Karreestücke mit etwas Sauce übergiessen, dann 4 Minuten in den Backofen geben, in 3 Stücke schneiden, einige rohe Beeren als Dekoration darauflegen und auf den Tellern anrichten.

Steak vom Simmentaler Kalb mit Morcheln aus den Bergen der Auvergne

Zutaten Kalbsfilet:
1 Mittelstück vom Kalbsfilet, 480 g
200 g Bauchspeck vom Schwein, gepökelt
50 g Morcheln, halbiert und gewaschen
1 Stückchen Butter
Ein paar Thymiannadeln
Salz, Pfeffer
2 cl Erdnussöl

Zubereitung Kalbsfilet:
Den Bauchspeckin dünne Scheiben schneiden, dann auf ein Stück Frischhaltefolie geben und dabei die Scheiben leicht überlappen, damit ein Rechteck mit der Länge des Kalbsfilets entsteht. Die 50 g Morcheln fein mahlen, dann in einer beschichteten Pfanne mit dem Stückchen Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Morcheln auf das Bauch-Rechteck geben, ein paar Thymiannadeln hinzufügen. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in die Mitte des Rechtecks geben und mithilfe der Frischhaltefolie eng einrollen.

Zutaten Morchelsauce:
200 g Morcheln, halbiert und gewaschen
½ Schalotte, klein geschnitten
½ Knoblauchzehe, zerdrückt, in 5 cl Erdnussöl 5 cl weisser Portwein
5 cl Madeira
4 dl Rahm
Ein Stückchen Butter
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung Morchelsauce:
Die Morcheln mit etwas Butter in einem Sautoir scharf anbraten. Würzen, die Schalotten und einen Löffel Knoblauchöl dazugeben.
Dünsten. Mit dem Portwein und dem Madeira ablöschen und auf ¾ reduzieren. Den Rahm dazugeben und 5 Minuten kochen.
Abschmecken und mit einem Stückchen Butter und einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Zutaten Finish:
1 Spritzer Erdnussöl
Saisongemüse
Fleur de Sel
Mignonette vier Beeren

Zubereitung Finish:
Im vorgeheizten Garraum mit Dämpfen 90°C während ca. 12 Minuten garen. Kerntemperatur bei 45 °C halten. Aus dem Backofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Frischhaltefolie abziehen, mit 8 Bindfadenstücken befestigen und in einer beschichteten Pfanne mit einem Spritzer Erdnussöl braten, um eine schöne Färbung zu erhalten. Auf einen Gitterrost geben.

Den Garraum auf 200 ℃ Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Servieren für 4 Minuten einschieben. In 4 schöne Medaillons schneiden, die Scheibe mit Fleur de Sel und Mignonnette vier Beeren würzen und sofort anrichten. Das Gemüse der Saison mit einigen Morcheln elegant garnieren. Mit der heissen Sauce servieren.

Exotische Ile Flottante

Zutaten Mango:
1 Mango
1 Passionsfrucht
50 g Ananaswürfelchen (Brunoise)

Zubereitung Mango:
Die Mango schälen, die beiden Hälften in dünne Streifen schneiden und auf einer Platte anrichten. Dann in Scheiben von 1 cm kleinschneiden und kühl stellen. Den Rest in kleine Würfelchen (Brunoise) zerteilen. Die geschnittene Ananas mit der Mango vermischen. Die Kerne einer Passionsfrucht hinzufügen und kühl stellen.

Zutaten Mangocoulis:
120 g Mangofruchtfleisch
15 g Zucker
20 g Passionsfruchtsaft

Zubereitung Mangocoulis:
Alle Zutaten erhitzen. Vermischen, dann absieben. In einem Tropfer kühl stellen.

Zutaten Meringues Soufflé:
90 g Eiweiss
45 g Zucker
1 Limette
50 g Kokosraspeln

Zubereitung Meringue:
Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Die Schale einer Limette hinzugeben, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen. 4 Ringe mit 4 cm Durchmesser und 4 cm Höhe abstechen und sie auf ein Backblech mit Backpapier geben. Den Garraum mit Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen. Die Ringe mit der Meringue bis zu ¾ der Höhe bedecken und sofort für 3 Minuten einschieben. Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Kreise entfernen und die Meringues in den Kokosraspeln wälzen. Mit einem Kugelausstecher das Innere herausheben, dann mit den Ananaswürfelchen bedecken und die Mangoscheiben obenauf legen. Die Meringues kühl stellen.

Zutaten Kokossorbet:
2 dl Kokosfruchtfleisch
40 g Sirup mit 30 °C
(20 g Wasser und 20 g Zucker)
10 g Kokosnusscreme
40 g Wasser
10 g Malibu

Zubereitung Kokossorbet:
Alle Zutaten bei 70 °C erhitzen, dann in der Eismaschine aufdrehen. Im Tiefkühler bei –10 °C aufbewahren.

Anrichten:
Die Meringue in die Mitte des Tellers geben und mit Mangocoulis Tupfen um sie herum setzen. Ganz zuletzt eine Nocke Kokosglace obenauf geben.