

# Restaurant Cheval blanc

im Grandhotel Les Trois Rois

Blumenrain 8

4001 Basel

[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)



## Rezepte



**Milchlamm-Rücken aromatisiert mit Paprikaöl und Ingwer**



### *Zutaten:*

#### *Milchlamm-Rücken*

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 1     | Milchlamm-Rücken                |
|       | Salz                            |
|       | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 3 EL  | Sonnenblumenöl                  |
| 2     | Knoblauchzehen                  |
| 1     | Rosmarinzweig                   |
| 1     | Thymianzweig                    |
| 100 g | Butter                          |
| 2 EL  | Paprikaöl                       |
| 1 TL  | Ingwer, frisch gerieben         |
| 2     | Basilikumblätter, fein gehackt  |

#### *Coco-Bohnen*

|       |  |
|-------|--|
| 200 g | Coco-Bohnen                                  |
| 20 g  | Butter                                       |
| 1     | Schalotte, fein gehackt                      |
|       | Salz   |
| 1     | Bohnenkrautzwig, Blätter gezupft und gehackt |

### *Zubereitung:*

#### *Milchlamm-Rücken*

Den küchenfertigen Milchlamm-Rücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heissen Sonnenblumenöl goldgelb anbraten. Den Knoblauch und die Kräuterzweige dazugeben und im auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen. Den Milchlamm-Rücken bei 70° C etwas ruhen lassen und anschliessend in der aufgeschäumten Butter nachbraten. Das Paprikaöl und den Ingwer vermischen und den Lamm-Rücken damit bestreichen und die gehackten Basilikumblätter darübergeben.

#### *Coco-Bohnen*

Die Coco-Bohnen in feinste Streifen schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. Die gehackte Schalotte in der Butter anschwitzen und die blanchierten Bohnenstreifen dazugeben. Mit Salz und Bohnenkraut abschmecken.

#### *Anrichten*

Den Milchlamm-Rücken in gleichmässige Stücke schneiden und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Coco-Bohnen und die frittierten Artischockenherzen daneben anrichten.

**Pralinéparfait mit Zitronengelée und Karamellisierten Haselnüssen**



## Zutaten:

### Zitronen-Sablé-Teig

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| 115 g   | Butter                       |
| 50 g    | Puderzucker                  |
| 20 g    | gemahlene Mandeln            |
| 1 Prise | Salz                         |
| 1½      | Eigelb                       |
| 3 g     | brauner Rum                  |
| 1 g     | Backpulver                   |
| 120 g   | Mehl                         |
| 2       | Zitronen, abgeriebene Schale |

### Zitronengelée

|         |  |
|---------|--|
| 30 ml   | Zitronensaft                           |
| 10 ml   | Limettensaft                           |
| 40 ml   | Mineralwasser ohne Kohlensäure         |
| 20 g    | Zucker                                 |
| ¼       | Vanilleschote                          |
| ½       | Zitrone, abgeriebene Schale            |
| 1 Blatt | Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht |

### Pralinéparfait

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 40 g   | Zucker                              |
| 15 ml  | Wasser                              |
| 1 g    | Gelatine                            |
| 2      | Eigelb                              |
| 30 g   | Mandel-Haselnuss-Paste (Fachhandel) |
| 10 g   | Haselnuss-Paste (Fachhandel)        |
| 140 ml | Rahm, geschlagen                    |

### Garnitur

Meringue  
karamellisierte Haselnüsse

## Zubereitung:

### Zitronen-Sablé-Teig

Die Butter schaumig schlagen, die restlichen Zutaten beifügen und zu einem Teig kneten. Danach 1 Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Im auf 180° C vorgeheizten Backofen 6 Minuten backen.

### Zitronengelée

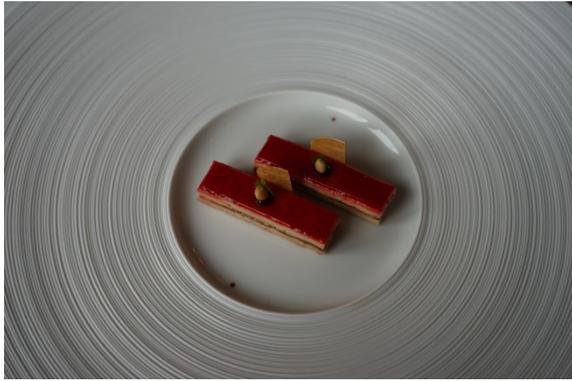
Alle Zutaten bis auf die Gelatine zusammen aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darrunterrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald das Gelée fest geworden ist, mit dem Schneebesen durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

### *Pralinéparfait*

Zucker und Wasser kochen, bis der Sirup grosse Blasen schlägt (120° C), die Gelatine darin auflösen. Die Eigelbe schaumig schlagen und den Zuckersirup in feinen Fäden darunterziehen. Die Eimasse nach und nach unter die flüssige Pralinen-Masse und Haselnuss-Paste geben, so dass keine Klumpen entstehen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben. In eine Form füllen und mindestens 24 Stunden im Tiefkühler kühl stellen.

### *Anrichten*

Das Parfait in die gewünschte Form schneiden, auf die Teig-Rechtecke legen und nach Belieben mit Zitronengelée, Meringue und den karamellisierten Haselnüssen anrichten.



Entenleber, Feige und Earl Grey



Geräucherter Aal, rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi



Eigelb-Ravioli, Creme-Spinat und weisser Alba-Trüffel



Gebratenes Kalbsbries, Yuzu, Pfeffer und Pilz-Creme



Rehrücken aus der Steiermark, Sellerie-Moussline und Rouenaiser Sauce



Auswahl vom Käsewagen mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette



Grüner Apfel, Verveine und Joghurt