

# Restaurant Memories

im Grand Resort Bad Ragaz

Bernhard-Simon-Strasse

7310 Bad Ragaz

[www.resortbadragaz.ch](http://www.resortbadragaz.ch)

[www.memories.ch](http://www.memories.ch)



## Rezepte



Quelle: GaultMillau

**Marcel's Gemüsegarten**



### *Zutaten:*

#### Gestockte Sonnenblumenkernmilch

200 g Rohmilch (über Nacht mit 30 g gerösteten Sonnenblumenkernen  
infusieren)  
10 g Sahne  
4 g Buttermilch  
1,6 g vegetarisches Lab

#### Essigmarinade

100 g Bio-Apfelessig  
100 g Zucker  
10 g Salz

#### Estragonöl

100 g Estragon  
50 g frischer Spinat  
200 g Traubenkernöl

#### Eingelegte Senfsaat

20 g Senfsaat

#### Geröstete Sonnenblumenkerne

50 g Sonnenblumenkerne

#### Saison-Gemüse

1 Karotte  
1 Fenchel  
1/2 Blumenkohl oder Brokkoli  
1 Nostrano- oder Mini-Gurke mit Blüte  
1 Bund Radieschen  
1 Rande  
1 Kohlrabi

#### Wildkräuter und essbare Blumen

### *Zubereitung:*

1. Für die gestockte Sonnenblumenkernmilch alles zusammenrühren und in Portionen von 55 Gramm abfüllen. An einem Ort, der mindestens 42 °C hat, stocken lassen.
2. Für die Essigmarinade alles zusammen aufkochen und abkühlen lassen.
3. Für das Estragonöl den Estragon hacken und mit dem Öl und Spinat im Thermomix mixen. Für 6 Minuten auf 60 °C mixen, damit sich Geschmack und Chlorophyll löst. Passieren und kaltstellen.
4. Senfsaat mindestens viermal blanchieren, damit sich die Bitterstoffe lösen. Dann in die Essigmarinade einlegen.
5. Sonnenblumenkerne bei 160 °C für 10 Minuten im Ofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen.
6. Das Gemüse auf dem Gemüsehobel dünn schneiden, teils einsalzen (2%), teils in der Essigmarinade sauer einlegen und den Rest roh lassen

**Kartoffel-Flan**





### *Zutaten:*

#### Für den Flan

- 300 g Röseler-Kartoffeln (mehlig kochend)
- 155 g Butter
- 150 g Kochwasser der Kartoffeln
- 100 g angerührtes Metil (Bindemittel aus der Molekularküche)

#### Zum Anrichten

- 4 EL Albeli-Kaviar
- 1 Zwiebel, eingelegt, in Streifen geschnitten
- 4 EL Petersilienstängel, fein geschnitten, mit Salz, Zucker und Essig gewürzt
- 4 TL Schnittlauchblüten, getrocknet
- 4 TL Brotcroutons oder frittierte Kartoffelschalen

### *Zubereitung:*

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und im kochenden Salzwasser etwa 15–20 Minuten sehr weichkochen.
2. Kartoffeln abgießen und das Kochwasser zurückbehalten.
3. Die heißen Kartoffeln mit Butter, Kochwasser und Metil (alternativ 4–5 Eier statt Metil dazugeben) in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sehr fein mixen.
4. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und portionenweise in tiefe Teller dressieren.
5. Die Teller mit Frischhaltefolie abdecken und bei 80°C im Steamer 20 Min. stocken lassen.
6. Den Flan mit Zwiebeln, Kaviar, Schnittlauchblüten, Croutons und Petersilienstängel anrichten.
7. Tipp: Zum Flan passen auch andere Kaviar-Typen, Trüffel, Lachs- oder Rindertatar.

**Gebratenes Saiblingsfilet mit Sauerampfercreme, Erdäpfel und Salat  
Saibling**



Saibling filetiert und entgrätet (Haut dran lassen)

Dann leicht beizen mit Salz & Zucker (600 g Zucker 400 g Salz gut mischen)  
das Filet wird mit der Beize von beiden Seiten bestreut und für etwa 25 Minuten  
gebeizt.

Danach unter kaltem Wasser abspülen und das Filet trocknen.

Auf der Hautseite in etwas Öl und Butter anbraten.

Saibling Kaviar zum Dekorieren.

Sauerampfercreme

160 g	Eiweiss
100 g	Spinat
120 g	Sauerampfer
30 g	Dill
1,5 g	Xanthan
5 g	Salz
400 g	neutralen Rapsöl oder Sonnenblumenkernöl

Kräuter gut waschen. Alles in einem Vitamix oder Thermomix fein mixen und dann  
mit dem Öl aufziehen wie eine Mayo.

Salatdressing

8 g	Sardellen
2 g	Salz
20 g	Mandeln, leicht geröstet
30 g	Sbrinz käse
50 g	Olivenöl
50 g	Wasser
15 g	Essig
2 g	Zucker

Schnittlauchöl (Garnitur mit Saibling Roggen)

2 bd	Schnittlauch
300 g	Sonnenblumenkernöl

Im Thermomix auf 70°C mixen und dann durch ein feines Sieb lassen.

Salat

Kopfsalatherzen / Brunnenkresse / Radieschen in Scheiben / Sauerampfer



Snacks serviert von Küchenchef Sven Wassmer:  
 gelagerte Rande | «Schlossere»-Meerrettich, Mangalitzta Lardo | Sauerteig Gipfeli,  
 Bergkäsecrème | Löwenzahn, M°Oscietra Carat Kaviar | Topinambur



Sauerteigbrot | Butter



St. Galler Angus Rind | Bergheu  
 Alpenessenz



Saibling aus dem Val Lumnezia |  
 Gebrannter Sennenrahm | Tanne



Riebelmais Poulet | Domleschger Randen  
 Schwarze Johannisbeere





«Knöppli» | geröstete Hefe | Perigord Trüffel



Königstaube | Bärlauch | Garum  
serviert von Sven Wassmer



8-jährige Kuh «Elea» | Weisse Lötschentaler |  
Liebstöckel



Andeerer «Rustico» | Marcells Rhabarber  
Amazake-Karamell



Äplerschokolade | Rote Beete | Meringue



Muskatkürbis | Flohs Sauermilch |  
Wiesenkümmel



Andys Biberli



Petit Four