

Essentials

GOETHE-STÜBLI

in Kaiser's Reblau

Peter Brunner

Inhalt

Essentials

- 1** Mousse aus natürlicher Entenleber
im Blätterteigkrokant mit Mirabellen süss-sauer
- 2** Blätterteigkrokant
- 3** Mirabellen süss-sauer
- 5** Frühlingssalat
- 6** Thunfischtatar
- 7** Schafquarkmousse
- 8** Thunfischtatar mit Schafquarkmousse im Knusperteig
- 9** Marinierter Salm (Lachs) mit Orange, Kerbel und grobem Pfeffer
- 10** Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken und Dill
- 11** Gemüsebouillon (Grundrezept)
- 12** Schaumige Zitronenbouillon
- 13** Gartenerbsensuppe mit Verveine
- 14** Sbrinzblätter
- 15** Grünes Spargelfrappé mit Pfefferminze
- 16** Wachtel-Capuccino
- 17** Bratbutter
- 18** Papa con Pomodoro
- 19** Vanilleflan
- 20** Kalbsfüsschen, Gerste und grüne Spargeln
- 21** Hülsenfrüchte an weisser Butter
- 22** Kartoffelomelettchen

- 23** Pistazienpüree
- 24** Rohe violette Artischocken mit Olivenöl und Zitrone
- 25** Grüne Spargeln auf drei Arten
- 26** Junge Bohnen mit Kaninchennierchen
- 27** Spiegelei mit Trüffeln
- 28** Selleriepüree
- 29** Rotolo di Spinacchi
- 30** Strudelteig (Grundrezept)
- 31** Ratatouille
- 32** Ratatouillestrudel
- 33** Frühlingsgemüsestrudel
- 34** Rosenkohlblätter mit Kumquats
- 35** Kumquatskompott
- 36** Kartoffelknödel mit schaumiger Basilikumbutter
- 37** Kartoffelknödel mit leichter Tomatensauce und Pecorino
- 38** Leichte Tomatensauce (Grundrezept)
- 39** Spinatknödel mit Tomatenragout
- 40** Kartoffelschaum
- 41** Fagottini al pomodoro
- 42** Zucchetti-Spaghetti mit Zitronenmascarpone
- 43** Spaghetti mit Zitronensalz
- 44** Polenta

- 45** Gefüllte Polenta mit Ratatouille und Zitronenmascarpone
- 46** Grillierte Polenta mit Peperoni, Ruccola und verlorenem Ei
- 47** Neue Kartoffeln mit weisser Butter und schwarzem Pfeffer
- 48** Kohlrabigratin
- 49** Grillierter Loup de mer mit Olivenöl und Zitronensalz
- 50** Salm auf neuen Kartoffeln braisiert
- 51** Meerfische und Meerfrüchte in Zitronenbouillon
- 52** Seeteufel mit karamelisierten Tomaten im Aceto balsamico
- 53** Goldbrasse mit feinem Mittelmeergemüse
- 54** Lieu jaune auf Fenchelkompott an Sternanissauce
- 55** Zürichseeteller
- 56** Hechtterriner
- 57** Lauchkompott mit Orange
- 58** Kalbsschenkel aus dem Ofen in Merlotbeize
- 59** Côte de bœuf mit Rosmarinöl und Zitronensalz
- 60** Entenbrust mit Kumquats
- 61** Milken in Kardamomkruste
- 62** Lammracks mit Oliven, Tomaten und Aceto balsamico
- 63** Maibockrücken mit Tannenschösslingen und Sommerwurz
- 64** Gitzi in Buttermilchbeize mit Senfkörnern und Frühlingszwiebeln
- 65** Kalbshohlrücken in der Milch
- 66** Coquelet, Frühlingsgemüse und Pilze in der Backblase
- 67** Schafmilchquark mit Akazienhonig und Pistazien

- 68** Passionsfruchtmousse mit Karamelblättern
- 69** Rhabarbermousse mit Einback und Erdbeeren
- 70** Pflaumenstrudel
- 71** Rumtopfcreme
- 72** Kastanienauflauf
- 73** Karamelisierte Ananas und Banane mit Limettenjus und Honig
- 74** Feigentarte «Tatin»
- 75** Birnenaufwurf mit Amaretti
- 76** Sauerrahmköpfchen mit Beeren
- 77** Limonenglace
- 78** Limonenmousse
- 79** Muskatglace
- 80** Schokoladensorbet
- 81** Sauerkirschenkompott
- 82** Trüffelschnittchen
- 83** Süsse Erbsencreme mit Pfefferminze und Zitrone
- 84** Pfirsich im Sauternes

Inspirations

- 85** Inspiration No. I
- 86** Inspiration No. II
- 87** Inspiration No. III
- 88** Inspiration No. IV
- 89** Inspiration No. V