

Kochen mit Schweizer Obst und Beeren

53 Rezepte mit Obst und Beeren
zum Jubiläum des
Schweizer Obstverbandes

orell füssli

Inhalt Vorwort 7

Mittelland, **Beeren** 8

- Bernhard Bühlmann**, Restaurant Bären, Mägenwil 13
Erdbeer-Gazpacho mit Thymian und Kefenstreifen 14
Gebratene Eglifilets auf Blattspinat mit
Johannisbeeren und Erbsen 15
Sommerreihnüsschen tranchiert an Brombeer-Polenta 16
Erdbeer-Kaiserschmarren mit Erdbeersalat 18
Frische Himbeeren auf Brioche-Fotzelschnitte mit
Beerenzabaione und Sauerrahmeis 19
Kurt und Iris Mösching, Restaurant Sonne, Scheunenberg 20
Knusperstangen mit Stachelbeer-Chutney 21
Erdbeer-Quarkmousse mit Basilikumglace
und Orangenbällchen 22
Beerengelee mit weisser Mousse au Chocolat 24
Panna Cotta mit Himbeeren 25

Zentralschweiz, **Kirschen** 26

- Stefan Meier**, Restaurant Rathauskeller, Zug 31
Risotto «Loto» Terreni alla Maggia mit
Schattenmorellen-Kirschenkompott und gedämpften
südafrikanischen Langoustinen 32
Schottisches Lachsrückensfilet mit
Wildsauerkirschen-Vinaigrette 33
Gebratene Maispouardenbrust mit Kurkuma-Reisflan,
eingemachte Kordia-Kirschen mit Buttersauce 34
Kirschen eingemacht 35
Kirschenkonfitüre 35
Freudenberger Kirschenvariationen 36
Weichselkirschen-Chutney 38
Werner Tobler, Restaurant Braui, Hochdorf 40
Ziegenfrischkäse-Törtchen mit Kirschen und Mohn und
Kirschen-Portwein-Vinaigrette mit schwarzem Pfeffer 41
Chriesibraten – Schweinshalsbraten mit Dörrikirschen 42
Konfierte Kirschen à la Provençale 44
Käsekuchen mit Kirsch und frischen Kirschen 45

Wallis, **Aprikosen** 46

- Markus Neff**, Waldhotel Fletschhorn, Saas-Fee 51
Aprikosen-Apéro 52
Marillenknödel 53
Gebratene Milken auf Aprikosen-Chutney in Syrah-Ring 54
Aprikosenbrot 55
Aprikosenkuchen mit Sorbet und Zabaione 56

Jacques Bovier, Restaurant La Sitterie, Sion 57

Aprikosenspiess an Balsamico, Aprikosentatar, Abricotineglaçe und Safranmilch 58

Wildente auf Brot mit Studentenfutter an Aprikosenpulp mit altem Sherry 60

Bonbon aus Filoteig mit Ziegenkäse, Aprikosencoulis an Koriander 62

Tarte Tatin mit Milchglaçe 63

Nordwestschweiz, **Zwetschgen** 64

Dominic Lambelet und Flavio Fermi, Restaurant Rollerhof, Basel 69

Kalbskopf mit Zwetschgen 70

Ravioli gefüllt mit Zwetschgen und Ochsenchwanz 71

Lackiertes Reh-Entrecôte mit Zwetschgenvariationen, Kaiserschmarren,
Blumenkohl und Eierschwämmen 72

Rotwein-Zwetschgen mit Litschi, Ingwersorbet, Bohnenkraut und
Schokolade aus São Tomé 74

Werner und Eveline Martin, Restaurant Martin, Flüh 76

Salat mit Tiger Prawns an Zwetschgen-Chutney 77

Wildschweinkotelett mit Eierschwämmen und Zwetschgenkompott 78

Zwetschgen im Bierteig, Zwetschgentörtchen und Vanillesauce 80

Zimtsoufflée mit Zwetschgenkompott 81

Westschweiz, **Birnen** 82

Die Ravets, Restaurant L'Ermitage Vufflens-le-Château 87

Rosa gebratener Hasenrücken, Cannelloni mit Harrow Sweet-Birnenstreifen
auf Pistazien und Wacholderbeerenjus 88

Kalbshaxe am Spiess mit falschem Markknochen aus Général Leclerc-Birnen 90

Blauschimmelkäse «Blauer Enzian» aus Unterwasser, kristallisierte Conférence-Birnen
mit Birnen-Kümmel-Chutney auf Hagebuttengelee mit Vufflens-Honig 92

Pyramide aus Poirés à Botzi mit gerösteten Haselnüssen und Birnenraisinée 94

Laurent Frutig, Auberge du Vigneron, Epses 96

Jakobsmuscheln mit Birnen und Passionsfrucht-Vinaigrette 97

Ente mit dreierlei Birnen 98

Birnen-Bavaroise mit Marroni 100

Tartelette à la Raisinée 101

Ostschweiz, **Äpfel** 102

Vreni Giger, Restaurant Jägerhof, St. Gallen 107

Eingelegter Bodenseefelchen mit Apfel-Sellerie Salat 108

Kalbsleberli mit glasierten Äpfeln 109

Pikant gefüllter Apfel auf Rotkraut mit gebratenen Pilzen 110

Tarte Tatin 112

Raphael Lüthy, Hotel Restaurant Krone, Gottlieben 113

Flusszanderfilet auf pikant karamellisiertem Apfelragout mit Lauch 114

Gebratenes Thurgauer Lammkotelett auf Apfelrisotto 116

Apfel-Carpaccio mit Parmaschinken und gebratenem südafrikanischem Scampo 118

Apfel-Muffins mit Süssmost-Zabaione 119