

## Spinatsalat an Orangen-Mandel-Dressing

mit Onsen Ei und Streifen von hausmariniertem Schweizer Saibling

### Zutaten

200 g junger Blattspinat

### Orangen Mandel Dressing:

2 El Apfelessig

2 El Rapsöl

2 El Mandelöl

2 El Orangensaft

Salz & Pfeffer zum würzen

1 kl. Schalotte fein gehackt

Alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen

### Marinierter Saibling:

200-300 gr Saibling (2 Filet a ca. 100-150 gr.)

5 gr Pfeffer schwarz

5 gr Pfeffer weiss

5 gr Wachholderbeeren

2 EL Meersalz

1 EL Rohrzucker

### Onsen Ei:

4 Eier

### Dressing:

Alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen

### Saibling:

Gräte des Saiblings mit einer Pinzette herausziehen

Pfeffer und Wachholderbeeren mit Mörser zerstoßen und mit Salz und Zucker mischen.

Klarsichtfolie auf die Arbeitsfläche legen und das erste Saibling Filet mit der Haut nach unten auf die Folie platzieren. Fleischseite mit Gewürzen bestreuen und das zweite Filet mit der Haut nach oben bündig auf das erste legen. Anschliessend alles mit der Folie straff umwickeln und in eine weitere Lage Klarsichtfolie wickeln.

Auf einen Teller legen und den Fisch beschweren – z. B. mit einem Liter Milch – und 36 – 48 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Vor dem Aufschneiden kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Saibling waagrecht in dünne Streifen schneiden.

### Onsen Ei:

Wasser mit Hilfe eines Sous-vide Stabes oder mit einem Sous-Vide Programm im Ofen auf 65 Grad erwärmen. Eier beugeben und 50 Minuten garen.

### Anrichten:

Spinatsalat mit dem Dressing marinieren und in tiefen Tellern anrichten. In der Mitte eine Mulde für das Onsen Ei frei lassen. Ei auf einer Seite vorsichtig anschälen und das Ei in die Mulde geben und mit etwas Fleur de sel bestreuen. Saibling auf dem Salat platzieren und nach Wunsch mit Kräutern oder Sprossen garnieren.

### **30 Stunden gegarter Schweinebauch vom Kräuterschweinli**

knusprig gebraten mit Ras el Hanout  
Fenchel mit Vanille-Ahorn-Sirup und  
würzigen Senflinsen

#### **Schweinebauch:**

800 - 1000g Schweinebauch  
2 EL Ras El Hanout  
4 EL Salz  
50g kalte Butter in Würfel geschnitten

#### **Senflinsen:**

5 DL Gemüsebouillon  
2 EL grobkörniger Senf  
160g grüne Linsen  
1 EL Olivenöl  
1 kl. Schalotte fein gehackt  
50g Fenchel fein gehackt  
1 dl Weisswein

#### **Ahorn Fenchel:**

2 Stk. Fenchel  
2 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
1 – 2 EL Vanille-Ahorn Sirup

#### **Vanille-Ahorn Sirup:**

Vanillestange  
kl. Flasche (ca. 1 dl)  
Ahornsirup

#### **Schweinebauch:**

Salz und Ras el Hanout mischen.  
Schweinebauch auf der Hautseite rautenförmig  
einschneiden mit den Gewürzen einreiben.  
Schweinebauch vakuumieren und bei 65 Grad  
30 Stunden Sous-Vide garen. Anschliessenden  
den Fleischsaft in ein ofentaugliches Gefäss  
abfüllen. Ofen auf 220 Grad Oberhitze  
vorheizen. Das Fleisch in gleich grosse Stücke  
schneiden und in die Flüssigkeit setzen. Gefäss  
für ca. 5 -10 Minuten zuoberst in den Ofen  
schieben und die Haut knusprig werden lassen.  
Falls nötig Zeit verlängern. Die Haut soll  
goldbraun und knusprig sein. Sud in Pfanne  
geben und aufkochen und nochmals  
einreduzieren lassen. Pfanne vom Herd ziehen  
und die KALTE! Butter mit dem Schwingbesen  
unterarbeiten. Sauce – Saft nicht mehr kochen.

#### **Senflinsen:**

Die Schalotten und den Fenchel im Öl  
andünsten. Linsen dazugeben und weiter  
dünsten. Alles mit dem Weisswein ablöschen  
und mit dem Gemüsefond unter rühren  
weichköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen und  
den Senf kurz vor dem Anrichten dazugeben.

#### **Vanille-Ahorn Sirup:**

Vanille Stange auskratzen, Mark und Stange in  
die Flasche geben und mit Ahorn Sirup  
auffüllen.

#### **Ahorn Fenchel:**

Eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfel  
vorbereiten. Fenchel in feine Scheiben  
schneiden und direkt ins Eiswasser geben – ca.  
30 Minuten drinnen lassen. Rapsöl in der  
Pfanne heiss werden lassen. Fenchel in  
Küchensieb geben und Wasser abschütten.  
Fenchel hiess anbraten und mit Salz und Pfeffer  
würzen. Ahornsirup dazugeben und weiter  
anbraten lassen.

#### **Anrichten:**

Senflinsen in die Mitte des Tellers geben.  
Fenchel rundherum verteilen. Knuspriger  
Schweinebauch auf den Linsen platzieren.  
Sauce über den Fenchel nappieren.

## MENU | St. Meinrad, Egg/SZ

### **Creme Brulee mit Zitronen-Thymian aromatisiert**

mit hausgemachtem Sauerrahmglace

#### **Creme Brûlée:**

3 dl Milch  
½ Bund Zitronenthymian  
2 frische Eier  
1.5 EL Maizena  
3 EL Zucker  
4 EL Rohrzucker

#### **Sauerrahmglace:**

4 dl saurer Halbrahm  
1 dl Vollrahm  
80 gr Puderzucker

#### **Creme Brûlée:**

Ofen auf 100 Grad Dampf vorbereiten. Milch mit dem Zitronen-Thymian aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Milch abseihen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Milch nochmals aufkochen und unter kräftigem Rühren mit der Zucker-Ei-Masse mischen. Masse in 4 Ofenfeste schalen oder in mittlere Kaffeetassen füllen oder in Weckgläser füllen. Doppelt mit Klarsichtfolie abdecken. Und ca. 15-18 Minuten garen.

Aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und kaltstellen.

#### **Sauerrahmglace:**

Saurer Halbrahm in eine weite Chromstahlschüssel geben. Rahm mit Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte davon mit dem Schwingbesen unter den sauren Halbrahm rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

#### **Anrichten:**

Creme Brûlée ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner sorgfältig karamellisieren.

Glacé Kugel in der Mitte platzieren und Dessert servieren.