

Restaurant **Kreuz** Gals



Das Restaurant Kreuz und 28 weitere Gildeköche der schweizweiten Vereinigung «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» präsentieren ihre Gourmet-Rezepte. Die besonderen Gerichte inspirieren dazu, das kulinarische Vergnügen, welches die Gilde-Köche mit ihren Gerichten versprühen, in der eigenen Küche auszuprobieren.

ISBN-Nr. 3-909532-13-6
Weber AG Verlag, CH-3645 Thun-Gwatt
www.weberverlag.ch



RESTAURANT **KREUZ** GALS



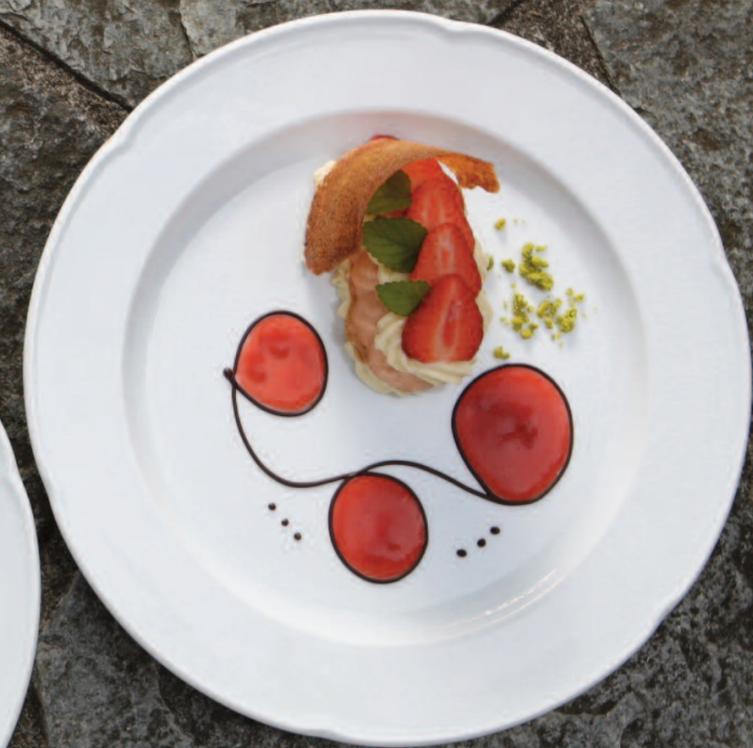
MARKUS GYGER, ANNETTE WEBER
29 GILDE-SPITZENKÖCHE VERRATEN IHRE REZEPTE.

Restaurant **Kreuz** Gals



«Restaurant Kreuz» – Saisonale Speisen im milden Seeland

Im milden Seeländer Klima, zwischen Bieler- und Neuenburgersee, liegt das Restaurant Kreuz in Gals – eine Oase der Entspannung abseits vom hektischen Stadtalltag. Christine und Michel Simitsch-Monney pflegen eine internationale Küche in einer angenehmen und gemütlichen Atmosphäre und laden die Gäste ein, ihre Feinschmeckerkost zu entdecken. Dazu verführt auch die dekorative saisonale Speisekarte, die den vier Jahreszeiten angepasst ist – so gibt es zum Beispiel im Frühling Seelandspargeln. Im Kreuz ist nicht nur die Qualität der Küche, sondern auch die Ausstattung von Bedeutung. Mit dieser Philosophie, darauf können sich die Gäste freuen, wird ihr Besuch in Gals zum Erlebnis.



Blätterteigkissen mit Spargeln aus dem Seeland mit Kalbsmilken auf Orangebutter



Zubereitung

Blätterteigkissen

Blätterteig ca. 3 mm dick auswallen, die gewünschte Form ca. 12 cm x 3 cm in Spargelform ausstechen. Auf Backblech geben, 20 Minuten an der Kühle ruhen lassen, mit Ei bestreichen und bei 200 °C im Backofen backen. Spargeln schälen. Die weissen Spargeln 15 Minuten, die grünen Spargeln 8 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Kalbsmilken

Kalbsmilken wässern und 12 Minuten im Spargelfond pochieren. Die pochierten Milken in Scheiben schneiden, würzen, mit Mehl bestäuben und im Olivenöl Farbe geben.

Sauce

Den Orangensaft aufkochen, mit Kartoffelstärkemehl binden und mit Butter aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten

Warme Blätterteigkissen aufschneiden, die heissen Spargeln auf dem Blätterteigboden anrichten, Milken darauflegen und mit der Orangensauce nappieren. Blätterteigdeckel schräg aufsetzen und mit Orangenfilets, Cherry Tomaten und Dill garnieren.

Zutaten

Blätterteigkissen

160 g Blätterteig
(ausgestochen in Spargelform)
1 Ei
8 Spargeln, grün
4 Spargeln, weiss

Kalbsmilken

500 g Kalbsmilken
1 EL Mehl
1 EL Olivenöl

Sauce

2 dl Orangensaft
etwas Kartoffelstärkemehl
50 g Butter
etwas Salz, Cayennepfeffer

Garnitur

12 Orangenfilets
4 Cherry Tomaten
etwas Dill, frisch





Zander aus dem Murtensee mit kleinem Gemüse und schwarzen Nudeln auf Safransauce

Zubereitung

Nudeln

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen, danach ausrollen und mit der Schnittwalze regelmäßige Nudeln schneiden. In leicht gesalzenem Wasser «al dente» kochen.

Zander und Safransauce

Zanderfilets mit Salz und Rosapfeffer würzen. In einer Pfanne anordnen, Weisswein und Schalotten begeben. Abdecken und im Ofen bei 130 °C auf den Punkt langsam pochieren. Pochierfond passieren und aufkochen. Safranpulver dazu geben und mit Mehlbutter abbinden. Mit Rahm verfeinern und danach abschmecken.

Gemüse

Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden oder ausstechen, anschliessend im Wasser blanchieren und in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Eisenkraut abschmecken.

Anrichten

Zanderfilets schräg auf die in Butter erwärmten Nudeln legen. Mit dem Gemüse dekorieren und abschliessend das Gericht mit der Sauce umranden.

Zutaten

Nudeln

150 g	Mehl
150 g	Hartweizendunst
80 g	Vollei
50 g	Eigelb
5 g	Tinte vom Tintenfisch
1 EL	Olivöl

Zander und Safransauce

600 g	Zanderfilets, pariert
etwas	Salz, Rosapfeffer
1	Schalotte, gehackt
2 dl	Weisswein, Chardonnay
1 Messerspitze	Safranpulver
1 dl	Rahm
10 g	Mehlbuttermischung (Butter und Mehl gemischt)

Gemüse

80 g	Pastinaken
80 g	Zucchini
80 g	Karotten, gelb
80 g	Bodenkohlraden
etwas	Salz, Pfeffer, Eisenkraut frisch



Meringue «Mille-feuille» von Galser Erdbeeren mit Quarkmousse parfümiert mit Limetten

Zubereitung

Meringueboden

Eiweiss mit dem ersten Teil Zucker schaumig und steif schlagen. Zweite Zuckermenge langsam begeben und anschliessend das Erbeermark langsam darunterziehen. Mit einem Dressiersack ein Rechteck von 10 cm x 4 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im Backofen bei 100 °C 3 Stunden «trocknen» lassen.

Quarkmousse

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark und Limettenraps begeben. Die im Wasser gequellte Gelatine im Wasserbad auflösen und in die Quarkmasse geben. Rohrzucker und Honig wärmen. Limettensaft begeben, unter die Masse rühren und sofort den Schlagrahm darunter ziehen. Die Masse leicht stocken lassen und in den Dressiersack füllen.

Anrichten

Den Meringue-Boden auf den Teller legen und das Quarkmousse 2 cm dick darauf spritzen. Mit frisch geschnittenen Erdbeeren das «mille-feuille» garnieren. Erdbeermark und Melisse dienen ebenfalls als Garnitur. Eventuell mit einer «Tuile» dekorieren oder Schokodekor verwenden.

Zutaten

Meringueboden

125 g Eiweiss
75 g Zucker
180 g Zucker
40 g Erdbeermark

Quarkmousse

20 g Rohrzucker
1 Limette, Saft und Zitronenraps
1 EL Schweizer Honig
1 Eigelb
25 g Zucker
125 g Quark
4 g Gelatine (2 Blatt)
1 dl Schlagrahm

Garnitur

200 g Erdbeeren
4 Blatt Zitronenmelisse
1 dl Erdbeermark

