

Sellerie-Safran-Suppe

6 Personen

1 Knoblauchzehe	hacken und in	
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl glasig dünsten	
600 g Knollensellerie	schälen in kleine Stücke schneiden	
	kurz mitdünsten	
8 dl Bouillon	damit ablöschen	
125 mg Safran	beigeben	
1 Orange	Schale abreiben und Saft auspressen, alles dazurühren	
	20 Min köcheln, mit Stabmixer purieren	
Salz und Pfeffer	damit abschmecken	
Rahm	schlagen) damit
Pinienkerne	rösten) servieren

Lachs Tatar

8 Personen

250 g Rauchlachs	fein hacken) alle Zutaten
2 Schalotten	fein hacken) mischen
2 EL Limettensaft) bis zum
2 EL Vermouth, weiss, trocken) servieren
2 EL Kapern) zugedeckt
1/2tel rote Peperoni	in Würfeli schneiden) kühl stellen
Pfeffer	aus der Mühle)
8 Blätter Brüsseler		
4 Toastbrotsscheiben hell) Fischlein ausstechen und helle
4 Toastbrotsscheiben dunkel) in dunkle Scheiben einsetzen
	Brotsscheiben toasten und mit Butter bestreichen	
	Brüsseler auf Toast legen und mit Tatar füllen	

Kalbshaxen mit Polenta

4 Personen

	1 Lauchstange	längs halbieren und in Streifen schneiden
	2 Karotten	in kleine Würfel schneiden
	1 Stangensellerie	in kleine Würfel schneiden
	1 Zwiebel	hacken
	2 Knoblauchzehen	hacken
10 Körnen	schwarzer Pfeffer	in Mörser zerstoßen
	4 Kalbshaxen à ca 250 g	am Rand mehrmals leicht einschneiden
	Salz und Pfeffer	Haxen damit würzen
	Mehl	damit bestäuben
	Olivenöl	in Bräter erhitzen und Haxen rundum kräftig anbraten
		Haxen herausnehmen und beiseitestellen
	Olivenöl	in Bräter geben, Zwiebel und Knoblauch dünsten
		Gemüse dazugeben und mitdünsten
2 EL	Tomatenpuree)
	1 Lorbeerblatt)
	2 Nägeli)
3 Zweige	Rosmarin	alles dazugeben
3 Zweige	Thymian)
5 dl	kräftiger Rotwein) damit
7 dl	Kalbsfond) ablöschen und aufkochen

Kalbshaxen dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze
ca 1,5 h weich schmoren resp. 2 h Dampfgaren

Haxen und Gemüse herausnehmen und warm stellen
Sauce einkochen lassen
Haxen mit dem Gemüse und Polenta servieren

Tessiner Polenta

8 Personen

3/4 lt	Wasser	aufkochen
3 EL	Bouillon	beigeben
400 g	Polenta grob	langsam einrühren ca 30 Min unter ständigem rühren einkochen
120 g	Salz / Pfeffer / Muskat Parmesan gerieben	damit abschmecken in Polenta einrühren

Mangocrème

8 Personen

500 g	Mangopuree)
0.5 dl	Ahornsirup) alles gut mischen und in Schalen füllen
200 g	Mascarpone)
2 EL	Sesamsamen	rösten) vor dem servieren
	24 Mangowürfel) darübergeben

Meyer Jakob
obere Bahnhofstrasse 34
3700 Spiez

033 654 42 71 / 079 749 47 29
jrm.spiez@hispeed.ch