

Les recettes de **Chef Olivier Rais** de [Rive Gauche Restaurant and Bar at the Baur au Lac](#) dans [Zurich, Switzerland](#) pour Tartare de thon et saumon marine aux trios poivres; Bisque de homard; Risotto safrané au Lomo et noix de Saint Jacques grillées; Côtes d'agneau grillées; Légumes grillées; et Crème brûlée à la vanille Tahiti. Bon Appetit!



**Chef Olivier Rais**

**Le Menu**

**Tartare de thon et saumon marine aux trios poivres**

**Bisque de homard**

**Risotto safrané au Lomo et noix de Saint Jacques grill  
ées**

**Côtes d'agneau grill  
ées**

**Légumes grill  
ées**

**Crème brûlée à la vanille Tahiti**

Created by: Debra C. Argen



### **Tartare de thon et saumon marine aux trios poivres**

#### Ingrédients pour 1 Personne:

50

Grams

Thon frais

3

Grams

Gingembre râpé

3

Grams

Mini chili rouge frits

1

Grams

Zeste d'orange

1

Grams

Zeste de citron

1

Grams

Zeste de limes

30

Grams

Saumon frais marine aux trois poivres

Created by: Debra C. Argen

20

Grams

concombre

10

Grams

Salade Mesclun

20

Grams

Pain toast pour confectionner un chips

1

Cl

Vinaigrette

Un peu de cresson - Sakura

Préparer: Confectionner au tartar avec le thon frais haché, les zestes d'agrumes, d'un peu de reduction et d'une partie du gingembre. Rectifier é'assaisonnement. Dresser à l'aide d'emporte-pièce deux petites formes cylindriques.

Couper le concombre finement sue la trancheuse et le dresser sur l'assiette en formant un rectangle. Dé poser sue le carpaccio de concombres la tranche de saumon marine aux trois poivres. Poser de chaque côté tartars de thon. Garnir la tranche de saumon du mélange de salade. Assaisonner la salade de vinaigrette et y déposer 1 chip en garniture. Garnir les tartars du reste des zestes et d'un peu de cresson - Sakura.



### **Bisque de homard**

Ingrédients pour 2 litres:

4

Cl

d'huile d'olive

Created by: Debra C. Argen

1.2

Kg

Carcasses de homard concassées

160

Grams

Mirepoix

145

Grams

Purée de tomates

120

Grams

Tomates fraîches

65

Grams

Farine

5.6

Cl

Cognac

3.2

DI

Vin blanc

1.45

DI

Fond de volaille

8

DI

Bouquet d'herbes aromatiques

3.2

DI

Created by: Debra C. Argen

Crème fraîche

160

Grams

Beurre

Assaisonnement

Préparer: Faire revenir les carcasses dans d'huile très chaude. Ajouter la mirepoix, puis la purée de tomates, les tomates fraîches. Laisser suer à sec. Flamber, puis singer. Déglacer au vin blanc, et réduire. Mouiller avec tout le reste du liquide. Laisser mijoter 3 heures.

Passer à l'étamine, amener à ébullition crémer et monter au beurre frais. Rectifier l'assaisonnement. Dresser la bisque dans une assiette à potage. 2.5 dl par personne. Y déposer au milieu un petit bitoke de homard préalablement rôti. Emulsionner la bisque à l'aide d'un mixer, et mettre la mousse autour de la garniture. Servir le reste en pot.



### **Risotto safrané au Lomo et noix de Saint Jacques grillées**

Ingrédients pour 1 Personne:

50

Grams

Risotto carnaroli bianchi

30

Grams

Lomo en juliennes

120

Grams

Coquilles Saint Jacques

8

Grams

Created by: Debra C. Argen

Cresson pour garniture

5

MI

d'huile de basilic

2

Cl

d'huile d'olive

5

Cl

Vin blanc

Assaisonnement

30

Grams

Beurre

20

Grams

Parmesan râpé

Préparer: Faire revenir le lomo dans l'huile d'olive, déglacer au vin blanc. Y ajouter le risotto. Mouiller avec le bouillon. Cuire en le gardant al dente. Faire griller les noix de Saint Jacques. Réserver au chaud.

Monter le risotto avec le beurre et le parmesan en prenant soin de ne plus le cuire. Dresser le risotto au milieu de l'assiette, déposer les coquilles, garnir de cresson et de quelques gouttes d'huile de basilic.



### **Côtes d'agneau grillées**

Ingrédients pour 1 Personne:

Created by: Debra C. Argen

3

Pièces

Côtes à 70 grams d'agneau marinées aux herbes

2

Cl

Jus d'agneau monté au beurre

20

Grams

Pesto

1

Quenelle

Beurre Café de Paris

10

Grams

Cresson de fontaine

Préparer: Assaisonner la viande et la grille, en la gardant rosée. Sur une assiette dresser un petit miroir de jus d'agneau. Déposer les côtes. Garnir de pesto. Déposer la quenelle de beurre sur cresson de fontaine.



### **Légumes grillées**

Ingrédients pour 1 Personne:

30

Grams

Chair de courgette

30

Created by: Debra C. Argen

Grams

Pointes d'asperges vertes blanchies

30

Grams

Poivron rouges

30

Grams

Poivron jaune

3

Pièces

Tomates cherry confites

Un peu

d'huile d'olive

10

Grams

Pesto au basilic

Préparer: Griller à l'exception des tomates les légumes. Les couper en grand dés. Chauffer l'huile d'olive, y ajouter les légumes avec les tomates, assaisonner, parfumer avec le pesto au basilic. Dresser et garnir d'une feuille de basilic frite.



### **Crème brûlée à la vanille Tahiti**

Ingrédients pour 1 Personne:

0.75

DI



Created by: Debra C. Argen

Crème fraîche

0.25

DI

Lait

20

Grams

Sucre

¼

Bâtin

Vanille Tahiti

25

Grams

Jaunes d'œufs

Baies de saison pour garniture



Préparer: Porte à ébullition la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille. Laisser infuser 15 minutes. Passer le mélange sur les jaunes d'œufs. Bien remuer. Remplir les assiettes et pocher au four à 96° C avec 30% d'humidité. Réserver en chambre froide. Saupoudrer de sucre de canne et faire caraméliser. Décorer de baies de saison.

Read other articles on the **Baur au Lac** in the **Restaurants** section and in the **Chefs' Recipes** section where **Chef Olivier Rais** provides a delectable taste of the **Rive Gauche Restaurant and Bar** in **German** and in **English**.



Created by: Debra C. Argen



**Rive Gauche Restaurant and Bar**  
**Baur au Lac**  
Talstrasse 1  
8001 Zurich, Switzerland  
Telephone: +1-41-44220-5020  
Fax: +1-44-220-6044  
Email: [info@bauraulac.ch](mailto:info@bauraulac.ch)  
[www.BaurauLac.ch](http://www.BaurauLac.ch)

Read other articles on **Zurich, Switzerland** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, and Chefs' Recipes**, and **Travel News** sections.

Read other articles on **Switzerland** in the **Destinations** section: ([Zurich](#)), [Bern](#), [Interlaken](#), and [Lucerne](#); [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Spas](#); in the **Liquor Cabinet** section: [Swiss Vodka - The Art and Science](#), and [Xellent Swiss Vodka](#), in the **Wine Cellar** section: [Domaine Zweifel - The Art of Making Swiss Wine](#), and [Lattenberg Rauschling 2005](#), in the **Gastronomy** section: [15th Annual St. Moritz Gourmet Festival](#), [Emmental - The Art of Making Swiss Cheese](#), and [Gastronomic Evening with Guest Chef Emmanuel Renaut](#), in the **Luxury Products** section: [Confiserie Sprungli](#), and in the **Adventures** section: [24th Cartier Polo World Cup on Snow in St. Moritz](#), [Skiing in St. Moritz, Switzerland](#), [Snowshoeing in Arosa, Switzerland](#), [Skiing in Arosa, Switzerland](#), [Hiking Jungfrauoch, Switzerland](#), [Hiking Mount Pilatus, Switzerland](#), [Paragliding in Interlaken, Switzerland](#), and [Porsche 911 Carrera S Driving Experience](#).



For information on **SWISS International Air Lines**, please visit the website: [www.swiss.com](http://www.swiss.com).

For information on **Switzerland**, please visit the website: [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com). For information on **Zurich**, please visit the website: [www.Zuerich.com](http://www.Zuerich.com).

© May 2009. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com). All rights reserved.