

Rezepts von **Chef Olivier Rais** von [Rive Gauche Restarant und Bar an Baur au Lac](#) in [Zurich, Switzerland](#) für Thunfischtatare mit Zitrusfrüchten und Ingwer, Barolorisotto mit Trevissano, Rindsfilet aus dem Simmental, Mediterrane Gemüsevariation, und Gebrannte Crème.



Chef Olivier Rais

Menu

Thunfischtatare mit Zitrusfrüchten und Ingwer

Barolorisotto mit Trevissano

Rindsfilet aus dem Simmental

Mediterrane Gemüsevariation

Gebrannte Creme



Thunfischtatare mit Zitrusfrüchten und Ingwer

Created by: Debra C. Argen

Zutaten für 2 Personen:

200

Grams

Thunfischfilet

6

Grams

Ingwer

20

Grams

Olivenöl Extra-Virgin

2

Grams

Orangenzeste

2

Grams

Zitronenzeste

2

Grams

Limettenzeste

2

Grams

Kresse

Fleur de Sel

Zubereitung:

Thunfischfilet mit dem Messer mittelfein schneiden, Ingwer fein hacken. Geschnittene Fische mit Ingwer, Orangenzeste, Zitronenzeste und Limettenzeste mischen. Olivenöl begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tartar mit zwei Esslöffeln formen und anrichten, mit der Kresse garnieren.

Created by: Debra C. Argen



Barolorisotto mit Trevissano

Zutaten für 2 Personen:

80

Grams

Carnaroli Reis

120

Grams

Trevissano Rosso

10

Grams

Eschalotten

160

Grams

Barolowein

40

Grams

Rotweinbutter

200

Grams

Gemüsefond

40

Grams

Created by: Debra C. Argen

Parmesan Reggiano

Fleur de Sel

6

Grams

Gartenkresse

Zubereitung:

Eschalotten fein hacken. Trevisano fein schneiden. Olivenöl erhitzen, Eschalotten glasig dünsten, Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und sirupartig einkochen, kochenden Gemüsefond etappenweise begeben und 17-18 Minuten unter ständigen Rühren körnig weich garen, restlichen Rotwein begeben und fertig garen, vom Herd nehmen, geriebenen Parmesan und Butter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trevisano andünsten und darauf garnieren.



Rindsfilet aus dem Simmental

Zutaten für 2 Personen:

300

Grams

Simmental Rindsfilet, Mittelstück, dressiert

4

Grams

Olivenöl Extra-Virgin

8

Grams

Kalbsjus

20

Grams

Created by: Debra C. Argen

Brunnenkresse

50

Grams

Beurre maison

Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Rindsfilet mit dem Fleur de sel würzen, in heissem Olivenöl zur gewünschten Garstufe grillieren, auf einem Gitter warm stellen. Das Rindsfilet anrichten, mit der Sauce nappieren und mit Kresse garnieren.



Mediterrane Gemüsevariation

Zutaten für 2 Personen:

40

Grams

Olivenöl Extra-Virgin

40

Grams

Mini-Auberginen

30

Grams

Mini-Mais

40

Grams

Mini-Pepperoni

60

Created by: Debra C. Argen

Grams

Spargel Calif.Grün

60

Grams

Zucchetti grün und gelb

30

Grams

Cherry Tomaten Ramato

4

Grams

Basilikumöl

Fleur de Sel

6

Grams

Basilikum Inland

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und mit Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das vorbereitete Gemüse ca. 8 Minuten grillieren.



Gebrannte Crème

Zutaten für 2 Personen:

50

Grams

Milch pasteurisiert

Created by: Debra C. Argen

150

Grams

Vollrahm 35%

36

Grams

Zucker

60

Grams

Eigelb pasteurisiert

54

Grams

Fruchtmark

20

Grams

Rohzucker

10

Grams

Erdbeeren

10

Grams

Himbeeren

10

Grams

Heidelbeeren

10

Grams

Pfefferminze

Zubereitung:

Created by: Debra C. Argen



Vollrahm, Milch und Fruchtmark aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren Milchsud zur Eimasse geben. Alles zusammen bei niedriger Hitze unter Rühren erhitzen bis die Creme leicht bindet, anschliessend durch das Sieb passieren. In eine Schale füllen und im Steamer pochieren. Im Kühlschrank erkalten lassen. Mit Rohzucker bestreuen und mit einem Busenbrenner karamelisieren. Garnieren.

Read other articles on the **Baur au Lac** and **Rive Gauche Restaurant and Bar** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, and Chefs' Recipes** section in **English** and in **French**.



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
www.BaurauLac.ch

Read other articles on **Zurich, Switzerland** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Chefs' Recipes** (in **English** and **French**), 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 Jungfraujoch, Switzerland](#), [Hiking Mount Pilatus, Switzerland](#), [Paragliding in Interlaken, Switzerland](#), and [Porsche 911 Carrera S Driving Experience](#).

Created by: Debra C. Argen



For information on **SWISS International Air Lines**, please visit the website: www.swiss.com.

For information on **Switzerland**, please visit the website: www.MySwitzerland.com. For information on **Zurich**, please visit the website: www.Zuerich.com.

© May 2009. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.