

## Victoria-Jungfrau Grand Hotel Recipes - Interlaken, Switzerland (German)

Ein Deutsch, rezepts von Executive Chef Manfred Roth von [Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa](#) von die buch von Executive Chef Manfred Roth, "KÄ¼che der Emotionen."

Ä

### Seeteufel-Brasato in Pommery-KartoffelpÄ¼reeÄ

Der Seeteufel mit seinem festen Fleisch eignet sich sehr gut zum Marinieren. Mit der krÄ¼ftigen Rotweinsauce und dem Pommery-KartoffelpÄ¼ree ein von der burgundischen KÄ¼che inspiriertes Gericht.

1/2 kleine Karotte, geschÄ¼lt  
1 Schalotte  
1 Stange Sellerie  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Zitronenthymian  
300 ml Burgunder Rotwein  
4 Seeteufelfilets Ä 120 g, pariert Salz, Pfeffer aus der MÄ¼hle  
1 EL ErdnussÄ¼l  
300 ml gebundene Braune Sauce  
30 g Butter  
300 g KartoffelpÄ¼ree (siehe Grundrezepte)  
1 EL Pommery-SenfÄ  
4 Tranchen Magerspeck, knusprig gebraten  
200 g Focacciabrot (siehe Grundrezepte), in feine Scheiben geschnitten und getrocknet  
2 Zweige glatte Petersilie

Das GemÄ¼se fein wÄ¼rfeln und zusammen mit den KrÄ¼utern zum Rotwein geben. Die Seeteufelfilets darin 1 Tag einlegen, dabei ein- bis zweimal gut mischen und wenden, damit der Fisch gleichmÄ¼ssig mariniert wird. Am nÄ¼chsten Tag den Fisch aus der Marinade nehmen und auf KÄ¼chenpapier gut trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und im heissen ErdnussÄ¼l scharf anbraten, damit es eine schÄ¼ne Kruste gibt.

Den Fisch herausnehmen und in der gleichen Pfanne die Marinade unter stÄ¼ndigem RÄ¼hren aufkochen. Sobald die Marinade klar ist, vom Herd ziehen, etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Tuch abgiessen.

Die Braune Sauce zur Marinade geben, erneut aufkochen, den Fisch begeben und bei 200 Grad im Ofen 15 Minuten schmoren. Den Fisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce auf die gewÄ¼nschte Konsistenz einkÄ¼cheln lassen und die Butter einrÄ¼hren. Den Senf unter das KartoffelpÄ¼ree mischen.

Das KartoffelpÄ¼ree im Kreis auf den Teller geben. Die Sauce in den Ring geben.

Die Fischfilets halbieren und in der Mitte anrichten. Mit dem Speck, den Focaccia-CroÄ¼tons und der gezupften Petersilie garnieren.

### Simmentaler Kalbshaxe, geschmort, auf gerÄ¼stetem Kartoffelsalat mit KrÄ¼uterschaum

Der Geschmack und die Zartheit der Haxe rechtfertigen die lange Garzeit. Der gerÄ¼stete Kartoffelsalat mit der Vinaigrette und dem Espuma runden dieses einfache Gericht ab.

Created by: Debra C. Argen

1,4 kg Kalbshaxe, Sehnen und Haut rundherum leicht eingeritzt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Karotte, geschält, in walnussgrosse Würfel geschnitten  
1/2 kleine Sellerieknolle, geschält, in walnussgrosse Würfel geschnitten  
2 Zwiebeln, geschält, in walnussgrosse Würfel geschnitten  
2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert  
20 g Tomatenpaste  
100 ml Weisswein  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
600 ml brauner Kalbsfond  
1 EL Stärkemehl, mit 5 EL Weisswein angerührt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Konfitierte rote Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln, geschält, Wurzeln daranlassen  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
2 Zweige Thymian

#### Gerösteter Kartoffelsalat:

400 g neue Kartoffeln  
1 Bund glatte Petersilie, gehackt  
5 EL Olivenöl  
3 EL weisser Balsamicoessig  
2 EL Bratbutter  
3 EL Gemüseswürfelchen (Lauch, Karotte, Sellerie)  
4 Markknochen, gesäubert, blanchiert  
60 ml Kräuterschaum (siehe Grundrezepte)

Die Kalbshaxe würzen und im heissen Öl rundherum leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne Karotte, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch etwa 5 Minuten langsam braun rösten. Das Tomatenpaste dazugeben und etwa 2 Minuten leicht mitrösten, mit dem Weisswein ablöschen, die Kräuter einlegen und den Fond sirupartig einkochen. Die Haxe wieder hineingeben, mit dem braunen Kalbsfond auffüllen und zugedeckt im Ofen bei 160-170 Grad 2-2 1/2 Stunden weich schmoren; dabei öfter mit dem Fond begossen.

Die Zwiebeln längs halbieren und in je 5 Schnitze schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz, Zucker und Thymianblättchen bestreuen.

Im 80 Grad heissen Backofen rund 1 1/2 Stunden konfitieren.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser drei Viertel weich kochen, abgessen und halbieren. Die Petersilie mit dem Olivenöl und dem Balsamicoessig vermischen.

Wenn die Haxe weich ist, aus dem Schmorfond nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die entstandene Sauce durch ein Haarsieb passieren, nochmals aufkochen, entfetten und mit dem in Weisswein angerührten Stärkemehl auf die gewünschte Dicke binden. Die Sauce mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die ausgelöste Haxenfleisch wieder in die fertige Sauce legen und nochmals kurz erwärmen.

Die Kartoffeln in der Bratbutter bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Zuletzt die Gemüseswürfelchen und die Kräuter begeben, kurz durchschwenken, in einer Schüssel mit dem Petersiliendressing mischen und abschmecken.

Created by: Debra C. Argen

Den gerÄsteten Kartoffelsalat und die konfitierten Zwiebeln in der Mitte der Teller anrichten. Das Haxenfleisch dazulegen, mit der Sauce betrÄufeln und mit reichlich gehackten GartenkrÄutern bestreuen. Den KrÄuterschaum in die Markknochen spritzen, diesen dazulegen. Sofort servieren.

### Avocadosuppe mit Grapefruit-Rillette und Basilikumsago

Das Spa-Dessert schlechthin: erfrischend leicht, mit etwas Basilikumsago angereichert, kÄhlt es den KÄrper und unterstÄtzt die Verdauung.

1 reife Avocado  
250 ml Eiswasser  
50 g Zucker  
50 ml Kokosnusscreme  
2 EL Kondensmilch  
Marinierte Grapefruitfilets:  
1 rosa Grapefruit  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Rohrzucker  
1 TL rosa Pfeffer, nur die Schale der KÄrner  
1 EL Zitronen-OlivenÄl schwarzer Pfeffer aus der MÄhle  
1 Zweig Basilikum, BlÄttchen in Streifen geschnitten

#### Basilikumsago:

1 EL Basilikumsamen (aus dem Asienladen) etwas Joghurt nature

ZunÄchst die Grapefruit schÄlen, die Filets ausÄssen, dabei den Saft auffangen. Mit allen anderen Zutaten bis auf das Basilikum mischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Das Basilikum am Ende begeben.

FÄr den Basilikumsago die Basilikumsamen in Eiswasser einweichen, bis sie schÄn aufgequollen sind. Vor der Verwendung absieben und abtropfen lassen.

Die Avocado schÄlen (sie muss weich und schÄn zartgrÄn sein). Mit dem Eiswasser, Zucker, Kokosnusscreme und Kondensmilch zu einer homogenen Suppe mixen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die marinierten Grapefruitfilets in die Mitte geben und mit den Basilikumsamen und etwas Joghurt ausgarnieren.

Tipp: Es ist wichtig, die Grapefruitfilets genÄgend lange zu marinieren, damit sich das Fruchtaroma mit den WÄrzaromen verbindet und sich so der besondere Geschmack entwickeln kann, der diesem einfachen, aber erfrischenden Dessert die Krone aufsetzt.

Read other articles on the **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, [Adventures](#), Chefs' Recipes** and **Spa** sections. The Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa is part of the **Victoria-Jungfrau Collection**, [www.Victoria-Jungfrau-Collection.ch](http://www.Victoria-Jungfrau-Collection.ch).



**Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa**  
HÄheweg 41  
CH-3800 Interlaken

Created by: Debra C. Argen

**Switzerland**

Telephone: +4133.828.2828

Fax: +4133.828.2880

Email: [Interlaken@Victoria-Jungfrau.ch](mailto:Interlaken@Victoria-Jungfrau.ch)

[www.Victoria-Jungfrau.ch](http://www.Victoria-Jungfrau.ch)

Read other articles on **Switzerland** in the [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Spas](#), [Liquor Cabinet](#), [Wine Cellar](#), and [Adventures](#) sections.

For information on **Switzerland**, please visit: [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com). For information on **Lucerne**: [www.Luzern.org](http://www.Luzern.org). For information on **Interlaken**: [www.InterlakenTourism.ch](http://www.InterlakenTourism.ch). For information on **Bern**: [www.BernInfo.com](http://www.BernInfo.com). For information on **Zurich**: [www.Zuerich.com](http://www.Zuerich.com). For information on **Swiss International Air Lines**: [www.swiss.com](http://www.swiss.com). For information on **Swiss Pass**: [www.SwissTravelSystem.ch](http://www.SwissTravelSystem.ch).

© December 2006 Luxury Experience [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com) All rights reserved.