

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, "Küche der Emotionen."

Seeteufel-Brasato in Pommery-Kartoffelpüree

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

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

Das Gemüse fein würfeln und zusammen mit den Kräutern zum Rotwein geben. Die Seeteufelfilets darin 1 Tag einlegen, dabei ein- bis zweimal gut mischen und wenden, damit der Fisch gleichmässig mariniert wird. Am nächsten Tag den Fisch aus der Marinade nehmen und auf Küchenpapier gut trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Erdnussöl scharf anbraten, damit es eine schöne Kruste gibt.

Den Fisch herausnehmen und in der gleichen Pfanne die Marinade unter ständigem Rühren 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 gewünschte Konsistenz einköcheln lassen und die Butter einrühren. Den Senf unter das Kartoffelpüree mischen.

Das Kartoffelpüree 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-Croûtons und der gezupften Petersilie garnieren.

Simmentaler Kalbshaxe, geschmort, auf geröstetem Kartoffelsalat mit Kräuterschaum

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

1,4 kg Kalbshaxe, Sehnen und Haut rundherum leicht eingeritzt
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika

Created by: Debra C. Argen

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 Tomatenpüree
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 Gemüsewürfelchen (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 Tomatenpüree 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 2-2V 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 1V Stunden konfitieren.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser drei Viertel weich kochen, abgiessen 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 Gemüsewürfelchen und die Kräuter begeben, kurz durchschwenken, in einer Schüssel mit dem Petersiliendressing mischen und abschmecken.

Den gerösteten Kartoffelsalat und die konfitierten Zwiebeln in der Mitte der Teller anrichten. Das Haxenfleisch dazulegen, mit der Sauce beträufeln und mit reichlich gehackten Gartenkräutern bestreuen.

Created by: Debra C. Argen

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, kühlt es den Körper und unterstützt 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 Körner
1 EL Zitronen-Olivenöl schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Basilikum, Blättchen in Streifen geschnitten

Basilikumsago:

1 EL Basilikumsamen (aus dem Asienladen) etwas Joghurt nature

Zunächst die Grapefruit schälen, die Filets auslösen, 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.

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

Die Avocado schälen (sie muss weich und schön zartgrün 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 genügend lange zu marinieren, damit sich das Fruchtaroma mit den Würzaromen 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.



Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
Höheweg 41
CH-3800 Interlaken
Switzerland
Telephone: +4133.828.2828

Created by: Debra C. Argen

Fax: +4133.828.2880

Email: Interlaken@Victoria-Jungfrau.ch

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. For information on **Lucerne**: www.Luzern.org. For information on **Interlaken**: www.InterlakenTourism.ch. For information on **Bern**: www.BernInfo.com. For information on **Zurich**: www.Zuerich.com. For information on **Swiss International Air Lines**: www.swiss.com. For information on **Swiss Pass**: www.SwissTravelSystem.ch.

© December 2006 Luxury Experience www.LuxuryExperience.com All rights reserved.