

Jasper Recipes - Lucerne, Switzerland (German)

Ein Deutsch, rezepts die Chef Ulf Braunert von Jasper auf [Palace Luzern](#)(16 GaultMillau).

Kürbis-Gnocchi

Zutaten:

1

kilogram

trockenes kürbispüree

50

grams

butter

300

grams

dunst oder griess

75

grams

eigelb

Zubereitung: Kürbis in würfel schneiden, in alufolie einpacken und im ofen garen. Anschliessend kuttern und über nacht in einem tuch abhängen. Das püree mit der butter erwärmen und den dunst oder griess einrieseln lassen, abrühren wie einen brandteig. Den teig etwas abkühlen lassen, das eigelb dazu geben, abschmecken und, wenn gewünscht, mit etwas parmesan verfeinern.

Achtung: Das kürbispüree muss am vortag hergestellt warden!



Thailändische Kürbis-Basilikumsuppe

Created by: Debra C. Argen

Zutaten:

500

grams

kürbis

25

grams

butter

1

zweibel, fein geschnitten

2

knoblauchzehen, fein gehackt

1

tl

ingwer, fein gehackt

chilischote, in feine ringe geschnitten

1

el

thailändische rote currypaste

1

l

geflügelfond

175

ml

kokosmilch

8

basilkumblätter

salz, pfeffer

Zubereitung: Kürbis schälen, entkernen, in wüfel scheiden und 3-4 minuten im butter anbraten, bis sie etwas farbe genommen haben. Zwiebeln, knoblauch, ingwer und chilischote beigegeben und 2 minuten garen die currypaste dazugeben und 1 minuten mit garen, damit sich das aroma entfalten kann geflügelfond hinzufügen und zum kochen bringen. Die temperature reduzieren und leicht köcheln lassen. Sobald die

Created by: Debra C. Argen

kürbiswürfel gar sind nach belieben pürieren, die kokosmilch und basilikumblätter unterrüabschmecken mit salz und pfeffer und servieren.

Süss-Sauer Kürbis

Zutaten:

500

grams

kürbis

100

grams

zucker

150

grams

weissweinessig

250

grams

gemüsefond

50

grams

ingwer

1

zimtstange

1

tl

salz

1-2

sternanis

Zubereitung: Kürbis schälen, entkernen und in würfel scheiden mit den restlichen zutaten einen fond kochen und kräftig abschmecken den kürbis dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Alles in einmachgläser abfüllen, sterilisieren und mindestens 2-3 tage ziehen lassen.

Read other articles on the **Palace Luzern** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Spas, Chefs' Recipes**, and [Adventures](#) sections. The Palace Luzern is part of the **Victoria-Jungfrau Collection**, www.Victoria-Jungfrau-Collection.ch.

Created by: Debra C. Argen



Jasper at Palace Luzern
Haldenstrasse 10
CH-6002 Luzern
Telephone: +41 (0) 41 416 16 16
Fax: +41 (0) 41 416 10 00
Email: info@Palace-Luzern.ch
www.Palace-Luzern.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.