

Created by: Debra C. Argen

Chef Dieter Müller Rezepts - St. Moritz Gourmet Festival (German)

Luxury Experience Magazine hatte das Glück, zum des **Chef Dieter Müller** an zu treffen [Str. Moritz Feinschmecker-Festival](#) in der [Schweiz](#). Dieser Welt-berühmte Chef ist der erste deutsche Chef mit der höchsten GaultMillau Bewertung von 19.5 und seiner hält die [Restaurant Dieter Müller](#) Unterscheidung des Habens von 3 Michelin Sternen.



Chef Dieter Müller zu treffen und Haben der Gelegenheit, sein cuisine zu erfahren waren wie das Aufpassen einer Künstlerfarbe; Sie sind nicht genau sicher, wie er es tut, aber das Ende Resultat ein Meisterwerk ist.

Ich hatte die Gelegenheit, Chef Dieter Müller während des sechstägigen Festivals zu treffen und verliebte in sein Cappuccino von Curry und Zitronengras MIT Gambarettispieß, das ich während der Küche-Partei versuchte. Das dargestellte Dämpfen in einer demi-tasse Schale mit einer Aufsteckspindel der Garnele, der Cappuccino war eine tadellos ausgeglichene Harmonie der Aromen, die die herausfordernden Gäste, zum der Bestandteile zu nennen. Als Chef-Diätetiker Müller sein Rezept für Cappuccino von Curry und Zitronengras MIT Gambarettispieß teilte, erlernte ich die geheimen Bestandteile, nämlich Granny Smith äpfel, Bananen und Ananas! Wer würde denken, um Frucht in eine Sahnesuppe mit Curry und Garnele zu setzen? Chef Dieter Müller, selbstverständlich!

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Gambarettispieß

Zutaten:

300

MI

Geflügelbrühe

300

MI

Rahm

100

MI

Created by: Debra C. Argen

Wermut (Noilly Prat)

5

Cl

Portwein

8

Cl

Wein, weiß

4

Schalotte(n)

½

Stange

Lauch

1

EL

Curry

1

Msp

Currypaste, grün

5

Stangöl

Zitronengras, klein geschitten

2

Kaffir-Limettenblätter

4

EL

Kokosraspel

1

Apfel, Granny Smith

½

Created by: Debra C. Argen

Ananas (mini-ananas)

½

Banane(n)

1

Bund

Petersilie

60

Grams

Butter, kalt

1

Msp

Salz

80

Grams

Nudeln (Nudelstreifen oder Reismudeln)

36

Scampi, kleine (Gambaretti)

Ingwer, in Scheiben, mariniert

Öl (erdnussöl)

Salz (currysalz)

Zubereitung: Noilly Prat, Portwein, Zitronengras und Limonenblätter gut einkochen lassen. Mit geschnittenen Schalotten, Lauch und Geflügelfond auffüllen - fünf Minuten köcheln lassen. Dann Rahm, Currypulver und paste sowie Kokosflocken hineingeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Nebenbei Apfel, Mini-Ananas, Banane und Blattpetersilie im Mixer fein pürieren und in die Cremesuppe geben. Alles noch mal fünf Minuten köcheln kochen lassen, durch ein Tuch passieren und nicht heiß die kalte Butter einrühren. Das ganze gut würzig abschmecken.

Die Gambaretti mit Currysalz würzen und in Erdnussöl heiß anbraten, dann mit Ingerscheibchen auf 12 Holzspieße stecken. Nach Wunsch gekochte, feine Nudeln in heiße Tassen verteilen und die Spieße einlegen. Zum Schluss mit aufgeschäumter Cremesuppe auffüllen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Guten Appetit!

Restaurant Dieter Müller

Created by: Debra C. Argen

Schlosshotel Lerbach
51465 Bergisch Gladbach
Germany
Telephone:+49 2202-204-0
Fax:+49 2202-204-940
lerbach@relaischateaux.com
www.SchlossHotel-Lerbach.com

Read other articles on **St. Moritz** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Spas, Gastronomy, and Adventures** sections.

Read other articles on **Switzerland** in the **Destinations** section including: [Zurich, Switzerland](#); [Bern, Switzerland](#); [Interlaken, Switzerland](#); and [Lucerne, Switzerland](#); **Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Spas, Liquor Cabinet, Wine Cellar, Gastronomy, Luxury Products, and Adventures** sections.

For information on **Switzerland**, please visit the website: www.MySwitzerland.com. For information on **St. Moritz**, please visit the websites: www.StMoritz.ch and www.Engadine.StMoritz.ch.



For information on the **St. Moritz Gourmet Festival** and all of its events, please visit the website: www.StMoritz-GourmetFestival.ch. For information on the **Cartier World Cup Polo on Snow**, please visit the website: www.PoloStMoritz.com

For information on **Swiss International Air Lines**: www.Swiss.com. For information on the **Swiss Pass**: www.SwissTravelSystem.com.

For information on **Arosa**: www.Arosa.ch. 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.

© April 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.