

4 Regionen, 4 Spitzenköche, 4 exklusive Rezepte

Text: Lucie N. / Fotos: Adrian E.

1



**Matthias
BRUNNER** ZH

Hotel Sternen, Wangen bei Dübendorf

Offener Reiseravioli, Schweinebauch, Ingwer, Lauch

Zutaten für 4 Personen

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. • 50 g Wasser
• 15 g Kartoffelstärke
• 60 g Reismehl
• 60 g Tapiokamehl | 2. • 400 g Schweinebauch
• Rapsöl, Salz, Pfeffer
• 1 dl Weißwein
• 4 dl brauner Kalbsfond
• 30 g Oyster Sauce
• wenig Sternanis
• wenig Zimt
• 40 g geschälter Ingwer | 3. • 1 kleine Stange Lauch
• 10 g Butter, Salz, Pfeffer, Gemüseeiweiß
• 1 Karotten
• 2 Sellerie Stange
• 1 Zwiebel
• 50 g Tomatenmark
• 100 g Belpor Knolle |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zubereitung

1. Zusammen verrühren, unter ständigem Rühren, kurz erhitzen bis die Stärke bindet. Dazu geben, in der Rührmaschine zu einem Teig kneten, in Folie einpacken, nicht kühlen. Mit der Pasta Maschine hauchdünn auswalzen, in 4 kleinere und 4 etwas größere Quadrate schneiden.

2. Die Hälfte Ingwer in feinste Brunoise schneiden, mit wenig Rapsöl mischen, leicht salzen, beiseite stellen. Würzen, im Öl rundherum anbraten. Öl abgießen, mit Wein ablöschen, brauner Fond dazugeben, aufkochen.

Restlicher Ingwer, Sternanis und Zimt in die Sauce geben, Fleisch im Ofen bei 150 Grad ca. 1.5 Stunde zugedeckt weichschmoren. Herausnehmen, Fleisch zwischen zwei Blechen leicht pressen und durchkühlen. Schwarte entfernen, 4 Tranchen schneiden, Rest in Würfel schneiden. Sauce passieren, evtl. reduzieren, zum gewürfelten Fleisch geben. Die Schweinebauchtranchen in wenig Rapsöl knusprig sautieren.

3. Längs spalten, auswaschen, vom dunkelgrünen und vom weißen Teil je 2 EL Juliennes schneiden und separat knusprig fritrieren, auf einem Papier abtropfen. Das zarte hellgrüne Innere des Lauches in Juliennes schneiden, in Butter und wenig Gemüseeiweiß weichdünsten. Der Rest der Lauchstange mit Butter, Salz, Gemüseeiweiß weich sieden, bis der Gemüseeiweiß reduziert und der Lauch weich ist, danach pürieren, eine Messerspitze Xanthan einmischen, durch ein Sieb passieren.

Die 4 kleinen Reisteigquadrate in viel Salzwasser langsam sieden. Mit einer Lochkelle herausheben, abtropfen und direkt anrichten. Danach die 4 größeren Quadrate sieden. In der Zwischenzeit mit dem Schweinebauchragout und dem gedünsteten Lauch die Ravioli füllen. Mit den größeren Quadraten belagen. Mit dem sautierten Schweinebauch, dem Lauchpüree, dem Ingweröl und dem knusprigen Lauchstroh garnieren.

Nach dem Vorbild unseres Landes, das auf der ganzen Welt durch seine vier Landessprachen bekannt ist, können die Grandes Tables Suisses mit Stolz darauf hinweisen, dass ihre Members in allen vier Sprachregionen als gastronomische Botschafter auftreten. Schließen wir doch Bekanntschaft mit vier Spitzenköchen, die Sie mit kulinarisch hochstehenden Gerichten verführen werden.

Mehr Infos über
die Chefs? Hier
einscannen

2



Simone LIPANI GR

Hotel Meierhof
Restaurant Jarno, Davos

Rapelli des Luganighetta Ragù

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bügelnudeln
• 500 g Grießmehl
• 480 g Wasser lauwarm
• feines Salz | Zutaten Ragù
• 300 g Luganighetta
• 300 g Rinderhack
• 1 Karotten
• 2 Sellerie Stange
• 1 Zwiebel
• 50 g Tomatenmark
• 100 g Belpor Knolle |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zubereitung für Bügelnudeln (Maccaruna)

- Alles von Hand mischen (einen weichen, aber kompakten Teig erhalten) und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Brote wie Gnocchi formen und ca. 5 cm einschneiden und dann mit Zahnstochern oder Strickdraht aufrollen.
- Wenn Sie keine Zeit haben, Nudeln zuzubereiten, können Sie jede Art von kurzen Nudeln verwenden.

Zubereitung für Ragù

- In kleine Würfel schneiden Sellerie, Karotten und Zwiebeln.
- Sautieren.
- Luganighetta und Hackfleisch zusammen anbraten.
- Rotwein hinzufügen.
- Sobald der Wein verdampft ist, Tomatenmark und Rinderbrühe hinzufügen, um das Fleisch zu bedecken.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mindestens 1 Stunde kochen.
- Sobald das Wasser kocht, die Nudeln absenken und etwa 5 Minuten zählen.
- Alles mit einem Schuss Olivenöl extra vergine mischen und wilden Fenchel hacken und zu den Nudeln geben, um Parfum und Garnitur zu verleihen.
- Reiben Sie die Belpor Knolle wie gewünscht.

3



**Jean-Sébastien
RIBETTE** VD

Restaurant Les Ateliers, Vevey

Lackierte Schweinebrust mit Birnendicksaft

- | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schweinebrust
• 1,2 kg
• Salz und Pfeffer | Zutaten für 4 Personen
Süßkartoffelstock
• 1 kg Süßkartoffeln
• 100 ml Grapefruitjus
• Salz und Pfeffer |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lackieren
• 100 ml Birnendicksaft
• 50 ml Soja Sauce
• 50 ml Saké
• 2,5 ml Balsamico
• 250 ml Wasser
• 0,100 kg frischer Ingwer | Zubereitung
• ¼ Stück scharfer roter Paprika
• 1 Kaffeelöffel Pfeffer
• 5 Blätter Kumbawa
• 2 Stück Knoblauch
• ½ Stift Zitronengras
• 2 Kaffeelöffel Kartoffelstärke |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Die Schweinebrust mit Salz und Pfeffer würzen, vakuumieren und im Dampfboden bei 68 Grad 6 Stunden kochen.
- Die Lackierermasse produzieren, indem alle festen Elemente in einer Pfanne leicht erhitzt werden, dann die flüssigen Elemente hinzufügen und 20 Minuten bei kleiner Flamme aufbereiten.
- Die Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser kochen. Wenn sie gekocht sind, mit dem Grapefruitjus vermischen. (Achtung: je nach Größe der Grapefruit ergibt sich mehr oder weniger Saft.)
- Die Schweinebrust aus dem vakuumierten Sack herausnehmen, in große Würfel schneiden, in der Bratpfanne oder unter dem Grill anbraten und mit der Sauce lackieren.
- Anrichten nach Ihrem Gusto, eventuell mit Saisongemüse.

4



**Domenico
RUBERTO** TI

Hotel Splendide Royal
Restaurant | Due Sud, Lugano

Triglia allo scoglio

- | | |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rouget
• 150 g | Zutaten
Garnitur
• Meeralgeln
• Tomatenkerne
• Frühlingszwiebeln
• Kresse |
| Diverse Krustentiere
• 100 g | Für die Sauce
• Öl
• Knoblauch
• Schalotten
• Krustentierfond |
| | Zubereitung
• Cherry-Tomaten
• Soja
• Ingwer
• Basilikum
• Salz und Pfeffer nach Bedarf |

- Den Fisch vorsichtig öffnen ohne den Schwanz abzutrennen und das zentrale Rückgrat herausnehmen.
- Die Muscheln werden nach gewohnter Art geöffnet.
- Einmal öffnen, werden die Muschelinhalte herausgenommen.
- Für die Sauce starten Sie mit einer Schalotten Basis, pochiertem Knoblauch sowie den Muschelresten, die nicht intakt sind, das ganze wird mit Weißwein abgelöscht, sie legen die Cherry-Tomaten und den Krustentierfond dazu.
- Reduzieren Sie die Sauce auf die Hälfte und filtrieren Sie sie (z.B. in einem Staubblatt). Legen Sie Basilikum und Ingwer dazu; geben Sie dem Ganzen ein wenig Würze mit Soja und lassen Sie es 15 Minuten ziehen.

Kochen des Fisches

- Braten Sie den Fisch sehr vorsichtig an.
- Legen Sie ihn in den mit 70 Grad vorgeheizten Ofen.
- Legen Sie ihn in die Tellermitte und geben Sie ihm einen schönen visuellen Anblick mit den restlichen Krustentieren.
- Garnieren Sie den Teller mit den Meeralgeln, den Frühlingszwiebeln, den Tomatenkernen und der Sauce.

