

Rezepte für: Juni 2026

Amuse-Bouche:

Ceviche vom Schweizer Saibling

1. Vorspeise:

zweierlei vom Juni-Spargel

2. Vorspeise:

Sanft gegartes Zanderfilet.

Hauptgang mit Beilagen :

Rosa gebratener Lammnierstück mit Kartoffel-Limetten-Stampf

Dessert:

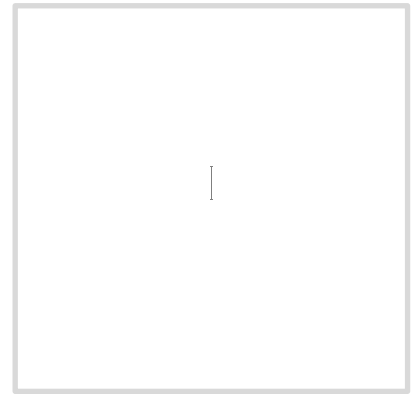
Dekonstruierte Erdbeer-Basilikum-Tarte

Rezeptideen: Kl. und Heinz

Servierzeit: 18:45

Amuse-Bouche:

Ceviche vom Schweizer Saibling



Zutaten: für 6

300	g	Saibling-Filet
2	Stangen	Rhabarber
1	Bund	Radieschen
1	Stk.	Limetten Saft und abrieb
1	TL	Dill
1	EL	Rapsöl
		Salz / Pfeffer / Zucker

Vor- und Zubereitungszeit: ca 20 Min

So wirds gemacht:

Rhabarber entsaften (oder fein mixen und sieben). Mit Limettensaft, einer Prise Salz und etwas Zucker abschmecken.

Saibling entgräten, enthäuten, in 1 cm grosse Würfel schneiden und kaltstellen.

Anrichten

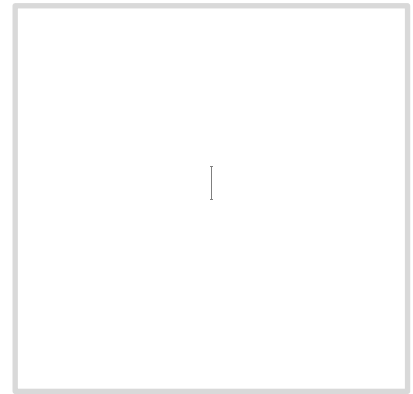
Radieschen und Sellerie in hauchdünne Scheiben schneiden. Dill mit Rapsöl mixen und sieben (Dill-Öl). Fisch 5 Minuten vor dem Servieren in der Rhabarber-Säure marinieren. Mit Gemüse und Dill-Öl auf einem Suppenlöffel anrichten.

Rezept: Heinz mit KI

Servierzeit: 19:15

1. Vorspeise:

Zweierlei vom Spargel



Zutaten: 8

Tatar		
500	gr.	Weisser Spargel
500	gr.	Grüner Spargel
400	gr.	FrISChe Erdbeeren
1	Stk.	Zitrone Saft
150	gr.	Milke oder Buttermilch
250	gr.	Butter
50	gr.	Haselnüsse
20	gr.	Kapern
		Salz

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 min.

So wirds gemacht:

Weissen Spargel schälen,(2 stk/pro) grünen im unteren Drittel schälen. Je 2 Stangen roh mit dem Sparschäler in dünne Bänder hobeln. Restlichen Spargel in Stücke schneiden.
Spargelstücke in einer Pfanne mit etwas Butter und Salz bissfest braten/grillieren.
Molke mit 50 g Butter aufkochen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig schlagen

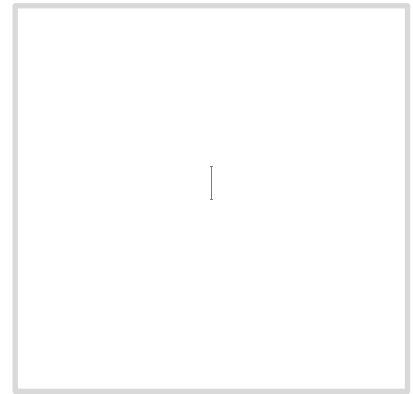
Anrichten:

Warmen und rohen Spargel mischen. Mit gehackten Haselnüssen, Kapern und dem Molke Schaum servieren. Molke Schaum auf flachen Teller verteilen und die Spargeln darauflegen und am Schluss die Haselnüsse und Kapern dekorieren.

Servierzeit: 19:45

2. Vorspeise:

Sanft gegartes Zanderfilet.



Zutaten:4

4	Stk.	Zanderfilet ca. 120 gr. mit Haut
400	gr.	Erbsen TK
1	Bund	Minzen Blätter
150	ml.	Holundersirup
100	gr.	Fisch Found
1-2	El.	Zitrone Saft
1	Kno	Kohlrabi
50	gr	Rapsoel
50	gr.	Butter
		Salz / Zucker / Essig

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 min.

So wirds gemacht:

Erbsen in Salzwasser 3 Minuten kochen. Mit Minzblättern, einem Stück Butter und etwas Kochwasser spiegelglatt mixen.

150 ml Fischfond (oder Gemüsefond) mit 50 ml Holunderblütensirup und einem Spritzer Zitronensaft aufkochen. Mit kalter Butter aufmontieren.

Kohlrabi in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Essig, Salz und Zucker kurz marinieren.

Zander auf der Hautseite in Rapsöl krossbraten. Einmal wenden, Pfanne vom Herd nehmen und garziehen lassen.

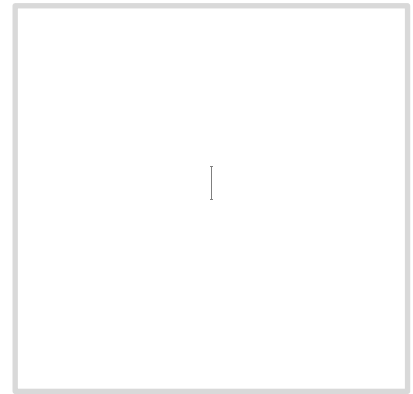
Anrichten:

Zander mit der Haut nach unten anrichten mit Fischfond übertreufeln, Erbsenpüree seitlich anlegen und den Kohlrabi darauflegen.

Servierzeit: 20:30

Hauptgang:

Rosa gebratener Lammrücken
mit Urkarotten und Kartoffel-Limetten-Stampf



Zutaten: 4 Pers

500	gr.	Lammrücken
500	gr.	Kartoffeln
400	gr.	Rüebli
2	stk.	Limetten Saft und Abrieb
2-3	stk.	Schwarzer Knoblauch
		Butter
200	ml.	Fleisch Found

Vor- und Zubereitungszeit: ca.45 min

So wirds gemacht:

Kartoffeln kochen, pressen. Mit warmer Milch, Butter und reichlich Limettenabrieb verfeinern.
Karotten Gut waschen nicht schälen, der Länge nach halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und etwas Zucker weich schmoren.

Lammrücken scharf anbraten, im Ofen bei 120 °C auf 54 °C Kerntemperatur garziehen (ca. 10–12 Min.).

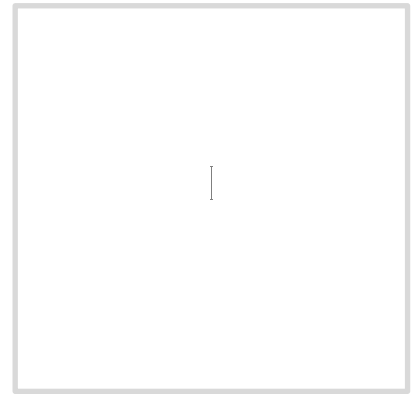
Fond mit zerdrücktem angeschwitztem Knoblauch einkochen, sieben, mit Butter binden.

Anrichten:

Servierzeit: 21:15

Dessert:

Dekonstruierte Erdbeer-Basilikum-Tarte



Zutaten: für 5 Personen

1	dl	weisse Schokolade-(Kuvertüre)
500	gr	Erdbeeren
1	Stk.	Sauerteigbrot Eine Scheibe
2	Bund	Basilikum
6	El	Puderzucker
100	ml	Rahm
		Zucker / Salz

Basilikum Eis

1	Bund	Frischen Basilikum
250	ml	Milch
300	ml	Rahm
85	gr.	Zucker
1	stk.	Zitrone Saft und Abrieb
4	stk	Eigelb
1	prise	Salz

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 min plus abkühlen

So wirds gemacht:

Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Zitronenabrieb und einem kleinen Teil der Milch in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, bis die Masse hell wird.

Die restliche Milch und den Rahm in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Die warme Flüssigkeit langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Masse giessen.

Die gesamte Masse zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren langsam erwärmen (auf ca. 75–80 °C). Die Masse ist fertig, wenn sie leicht andickt. (Achtung: Nicht kochen, sonst gerinnt das Ei!)

Die Masse vom Herd nehmen, die Basilikum-Mischung sowie den Zitronensaft unterrühren. Alles im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Die kalte Masse in die **Eismaschine** geben und gefrieren lassen.

Ganache (Vortag): Weisse Schokolade hacken. 100 ml Rahm aufkochen, über die Schokolade giessen, glattrühren. Über Nacht kühlen, oder beschleunigen im Gefrierer legen

Sauerteig-Crumble: Sauerteigbrot fein zerbröseln. In Butter mit etwas Zucker und einer Prise Salz knusprig rösten.

Erdbeeren & Sorbet: Erdbeeren schneiden, mit etwas Zucker marinieren. (Basilikum-Sorbet am besten fertig kaufen oder Basilikum mit Zuckersirup und Limette mixen und einfrieren).

Anrichten:

Streiche die aufgeschlagene, weisse Schokoladen-Ganache als sanfte Kurve oder Nocke auf den Teller. Setze die marinierten Erdbeeren und die knusprigen Sauerteig-Crumbles asymmetrisch daneben. Forme mit zwei Esslöffeln eine perfekte Nocke aus dem Basilikum-Sorbet und platziere sie direkt auf den Crumbles, damit sie nicht wegrutscht und das Dessert frisch vollendet.