



KOCHEN
ist eine Kunst

GENIESSEN
ein Glück

ZUSAMMENSEIN
ein Geschenk

zu Gast bei Cfr. Roger



MENU



APERÖ
LIMENCELLO SPRITZ



PAPRIKARÖLLCHEN MIT THUNFISCHSAUCE



TAGLIARINI AN ZITRONENSAUCE



LAMMKEULE IN SALBEIBUTTER

GEGARTE (SÜSS) KARTOFFELN MIT TOMATE
GETROCKNETE TOMATEN
SAISONGEMÜSE



GEGRILLTE NEKTARINEN MIT PASSIONSFRUCHT
ANANAS-TRAUBEN-SPIESS

APERERO

Limoncello Spritz

Menge pro Glas

4 cl	Limoncello
10 cl	Prosecco
5 cl	Bitter Lemon
1 Stück	Limette oder Zitrone
1 Spritzer	Soda
1 Zweig	Zitronenmelisse



Ein Weinglas mit Eiswürfel auffüllen. Zuerst den Limoncello einfüllen, dann mit Bitter Lemon und Prosecco auffüllen.

Etwas Limettensaft hinzufügen.

Zum Schluss mit einem Spritzer Soda (idealerweise aus dem Siphon) finalisieren.

Vorsichtig umrühren, den Glasrand mit Limettenzeste parfümieren und mit einer Limettenscheibe dekorieren.

Tipp:

Wenn man anstelle von Bitter Lemon Tonic Water nimmt, dann wird der Drink etwas herber.

VORSPEISE

Paprikaröllchen mit Thunfischsauce

Menge für 4 Personen

2	Gelbe Paprika
1	Rote Paprika
1	Gekochtes Ei
100 g	Thunfisch aus der Dose
1 TL	Kapern
1 TL	Zitronensaft
8	Sardellenfilets
1 EL	Balsamico
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Etwas Rosmarin oder Thymian



Den Backofen mit Grillfunktion auf 200 Grad vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und die Spitze abschneiden; so lässt sich die Haut später perfekt abziehen. Auf einem Grillrost in den Ofen schieben und etwa 10-15 Minuten rösten. Sie sollten dabei gleichmässig braun werden, damit sich die Haut gut abziehen lässt.

In der Zwischenzeit das Ei mit Thunfisch, Kapern, Zitronensaft und Sardellen im Mixer pürieren.

Die gerösteten Paprika mit der Hautseite nach oben auf einem Blech auslegen und 5 Minuten mit einem feuchten Tuch bedeckt ruhen lassen, dann die Haut abziehen.

Die Thunfischsauce auf die Innenseite der Paprikaviertel aufstreichen und diese einrollen.

Den Balsamico mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren.

Die Paprikaröllchen auf die Teller geben, mit der Balsamico-Marinade beträufeln und mit Rosmarin oder Thymian ausganieren.

IL PRIMO

Tagliarini an Zitronensauce

Menge für 2 Personen

	Für die Nudeln
150-200 g	Feine Nudeln
	Für die Zitronensauce
2 EL	Weisswein
1 dl	Geflügelfond (oder Bouillon)
1 TL	Frisch geriebener Ingwer
1 TL	Honig
2 EL	Crème fraiche
	Ausserdem
wenig	Puderzucker
1 EL	Butter
	Koriander aus der Mühle
	Salz, Curry, Cayenne
1	Zitrone
	Zitronenthymian



Für die Sauce die Zitrone waschen, von der Schale fingerlange, hauchdünne Streifen abziehen und diese in allerfeinste Streifchen, eine sogenannte Julienne, schneiden. Es wird die ungefähre Menge eines Esslöffels benötigt. Die Zitronenjulienne in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf einem kleinen Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Aus der halben Zitrone den Saft pressen.

Vom Zitronenthymian die Blättchen zupfen. Den Weisswein, 1 EL Zitronensaft, den Geflügelfond sowie den frisch geriebenen Ingwer in einem Saucenpfännchen aufkochen und bei *grosser Hitze* sirupartig reduzieren, den Honig und die Crème fraiche zufügen und bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die Zitronenjulienne in einer kleinen Bratpfanne mit Puderzucker bestreuen, 1 TL Butter zufügen und bei *kleiner Hitze* golden caramolisieren. Zum Schluss die Blättchen vom Zitronenthymian untermischen.

Die Nudeln auf gewohnte Weise garen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in 1 TL brutzelnder Butter schwenken und mit Salz sowie einer Spur frisch geriebenem Koriander würzen. In der Zwischenzeit die Sauce erwärmen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und frisch gemahlenem Koriander würzen.

Die Sauce in vorgewärmte, tiefe Teller schöpfen, die Tagliarini auf die Sauce setzen und mit den caramolisierten Zitronenstreifen bestreuen.

Beim Zuschneiden von Zitronenschale in dünne, schmale Streifen (auch Zesten genannt), wie folgt vorgehen: Die Zitrone, es kann sich je nach Rezept auch um eine Orange handeln – aufrecht auf ein Schneidebrett stellen und mit einem kleinen scharfen Messer – von oben nach unten schneidend – die Schale hauchdünn abtrennen und darauf achten dass die weissen Häutchen nicht mitabgeschnitten werden, denn sie enthalten unerwünschte Bitterstoffe. Die derart abgezogene Zitronenschale in feinste, mehr oder weniger lange Streifen schneiden.

HAUPTGANG

Lammkeule in Salbeibutter



Menge für 4 Personen

1	Lammkeule, ca. 2 kg
6 Zehen	frischer Knoblauch
3	Zweige Salbei
200 g	Butter



Den Oberschenkelknochen der Lammkeule entfernen, indem um den Knochen herum geschnitten wird, um den Schenkel sauber abtrennen zu können; die abgetrennten Teile zur Seite stellen. Den Knoblauch schälen, 1 Zehe hacken und den Rest in dünne Scheiben schneiden.

Den Hohlraum, der durch das Entfernen des Oberschenkelknochens entstanden ist, mit dem fein gehackten Knoblauch füllen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Lammkeule und Salbei mit Küchengarn zusammenbinden und einige Knoblauchscheiben zwischen Fleisch und Küchengarn legen. Die Butter in Scheiben schneiden.

Die Lammkeule mit den abgetrennten Teilen, die Butter und den restlichen Knoblauch in die Pfanne geben. Die Lammkeule bis zu einer Kerntemperatur von 55°C (indirekt 120°C) garen.

Die geschmolzene Butter aus der Pfanne löffeln um sie mit der Lammkeule zu servieren. Die Temperatur des EGG auf 190°C bringen und die Lammkeule bis zu einer Kerntemperatur von 60-62°C rösten.

Die Lammkeule aus dem EGG nehmen und ca. 15 Minuten locker mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Die Salbeibutter nochmals erwärmen, sollte sie fest geworden sein.

BEILAGE

Gegarte (süss) Kartoffeln mit Tomate



Menge für 4 Personen

4	Violette Süsskartoffeln
1 EL	Olivenöl
4 EL	Crème fraiche
4	Kirschtomaten
4	Basilikumblätter
	Salz
	Pfeffer

Die Süsskartoffeln waschen und trocken tupfen. Mit dem Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln und ca. 40 Minuten garen lassen (indirekt 170°C).

In der Zwischenzeit die Crème fraiche aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank aufbewahren. Die Kirschtomaten in Spalten schneiden.

Die Kartoffeln aus dem EGG nehmen und die Folie entfernen. Die Kartoffeln aufschneiden und einen Löffel Crème fraiche darauf löffeln. Einige Tomatenscheiben auf jede Kartoffel legen und mit Basilikum garnieren.



BEILAGE

Getrocknete Tomaten

Menge für 4 Personen

1	Coeur de Boeuf-Tomate
2	Gelbe Tomaten
1 Spitze	Rosmarin
2 EL	Puderzucker
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Backpapier auf das Lochgitter legen. Die Tomatenscheiben darauf verteilen und mit Puderzucker, Pfeffer, Salz und dem fein gehackten Rosmarin bestreuen.

Die Tomaten über Nacht (indirekt) von einer Anfangstemperatur von etwa 180°C trocknen. Das Einstellrad und der Luftregler werden geschlossen, so dass die Holzkohle ausgeht und die Tomaten durch die Restwärme (Nachglühen) trocknen.

Die Tomatenscheiben in einen Topf oder eine Schüssel legen und das Olivenöl darüber giessen.

Tipp:

Die Tomaten auch ohne Restwärme trocknen. Danach eine Trockenzeit von ca. 4 Stunden bei einer Temperatur von 80°C einhalten.

Saisongemüse

Karotten gelb und rot
Zucchini
Broccoli
Radischen
Etc.

Olivenöl / Butter
Salz und Pfeffer

In verschiedene Formen geschnitten.
Combisteamer bei 100 Grad dämpfen
Anschliessend würzen und mit etwas Olivenöl / Butter in Bratpfanne schwenken.

DESSERT

Gegrillte Nektarinen mit Passionsfrucht



Menge für 4 Personen

- | | |
|------------|---------------------------------|
| 2 | Nektarinen |
| | Whiskey |
| 1 | Passionsfrucht |
| 50 g | Topfen |
| 50 g | Schafjoghurt |
| 1 EL | Honig |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 2 Scheiben | Brioche (nach Belieben) |
| | Schwarzer Pfeffer grob gemahlen |



Die Plancha bei direkter Hitze (250°C) vorheizen.

Die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Auf die vorgeheizte Plancha legen und auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Mit etwas Whiskey beträufeln und flambieren.

Die Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch und Kerne mit einem Teelöffel herauslösen. Mit Topfen, Joghurt, Honig und Zitronensaft verrühren.

Nach Belieben die Brioche auf dem Rost knusprig grillen und mit Nektarinen und Topfencreme anrichten. Mit Pfeffer bestreut servieren.

DESSERT

Ananas-Trauben-Spiesse



Menge für 4 Personen

	Zutaten
½	reife Ananas
16	Rote Weintrauben
4 EL	Brauner Rohrzucker
1 EL	Zimtpulver
½ TL	Chilipulver
4	Holzspiesse (ca. 25 cm lang)



Die Holzspiesse 30 Minuten in Wasser einlegen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

Ananas mit einem scharfen Messer schälen, so dass möglichst alle Augen entfernt werden. Den harten Kern in der Mitte herauslösen. Aus den verbleibenden Teilen Stücke von ungefähr 2-3 cm Dicke und Länge schneiden.

Braunen Zucker, Zimt- und Chilipulver in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermischen.

Abwechselnd die Ananasstücke und die Weintrauben auf die Spiesse stecken und mit der Zuckermischung bestreuen. Das Ganze etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend auf den Grill legen und bei mittlerer, direkter Hitze unter mehrfachem Wenden ca. 5 – 10 Minuten grillen, bis der Zucker golden karamellisiert ist. Den Zucker nicht zu dunkel werden lassen, denn dann wird er bitter. Spiesse vom Grill nehmen und sofort servieren.