

Cuisine d'Artiste Panorama Hotel Alphubel CH-3906 Saas-Fee

Vorspeise für 4 Personen

Ziegenfrischkäse Mousse mit Salatbouquet Munder Safransauce und Feigen

Zutaten

120	g	Ziegenfrischkäse
60	g	Doppelrahm (Mascarpone)
60	g	Ricotta
15	g	Schnittlauch
15	g	Petersilie
Prise		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ziegenfrischkäse mit Doppelrahm und Ricotta glattrühren.

Petersilien fein hacken.

Schnittlauch fein schneiden.

Alles vermengen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Auf dem Teller anrichten mit einem Bouquet aus Rucola, Eichblattsalat und Lollo Rosso.

Als Dekoration frische Feigen und Munder Safran Sauce

Munder Safran Sauce

20	g	Majonaise
20	g	Joghurt
Etwas		Rahm oder Milch
1-2	g	Munder Safran
Prise		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Weinempfehlung zur Vorspeise Petite Arvine Cave Fin Bec Sion SA

Rebsorte

Petite Arvine

Die petite Arvine ist eine der ältesten im Wallis kultivierten Rebsorten. Seit einigen Jahren wachsen die Walliser mit Argusaugen dem Schutz, der Multiplikation und der Erhaltung der Rebsorte. Sie benötigt eine herausragende Bodenexposition und bevorzugt kieshaltige Böden.

Die Trauben stammen aus der Lage „Combe d'Uvrier“ in Sitten, aus dem Herzen der Walliser Rebberge.

- Auge : klares Gold mit grünlichen Reflexen
Nase : Intensiv fruchtig, blumige Nase mit einem Anflug von Grapfruit, Mirabelle, Aprikose, Lindenblüte und Honig.
Gaumen : Mittlerer, weicher und leicht salziger Auftakt, frische und saftige Säure, voller Körper. Komplexer, reichhaltiger und lang anhaltender Abgang.

Hauptgang für 4 Personen

Walliser Poulet „Wellington“ mit Gemüsekörbchen und Kartoffelplätzchen und einer Sauce Cuvée d'Artiste.

Zutaten fürs Walliser Poulet „Wellington“

750	g	Schweizer Bio Pouletbrüste ca. 5 Stück
300	g	Blätterteig
1	St	Zwiebel
200	g	Champignons
100	g	Gemüsewürfel (Karotten gelb, orange, Sellerie)
50	g	Walliser Trockenfleisch Würfel
1	EL	Butter
Prise		Salz und Pfeffer
2	EL	gehackte Petersilie
1	St	Eigelb
5	St	dünn aufgeschnittene Walliser Rohschinkenscheiben

Zubereitung

Zwiebel und Gemüse schälen, in feine Würfel schneiden. (Brunoise)

Champignon und Trockenfleisch würfeln.

Zwiebelwürfel Trockenfleisch in Butter anschwitzen, Pilze dazugeben bis die Flüssigkeit verdampft ist mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterziehen. Pouletbrüste wie ein Schmetterlingssteak längst aufschneiden und neben einander zusammenlegen. Mit Hilfe von einer Palette einrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backpapier belegtes Blech geben und für 230°C in den vorgeheizten Ofen für Minuten lang backen. Danach langsam abkühlen lassen.

Fortsetzung Poulet Wellington

Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen, den Rohschinken auf unterem Teil des Blätterteiges nebeneinander legen. Die Pouletbrustrolle auf den Schinken setzen und mit dem Teig umhüllen. Den Rand mit der Gabel andrücken.

Dann mit der Gabel verzieren, das Eigelb Rahmgemisch aufpinseln und für 10 Minuten in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben. Danach 10 Minuten bei 180°C.

Aufschneiden und kreativ anrichten. Wir wünschen viel Spass und gutes Gelingen.

Kartoffelplätzchen

Zutaten

500g	g	Kartoffeln, mehlig
3	St	Eigelb
		Salz, Pfeffer, Muskat
20	g	Butter
10	g	Majoran klein Genschnitten

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, abgiessen und auf ein Blech geben. Für 10 Minuten bei 150°C in den Ofen geben.

Durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelb Majoran und Gewürze dazugeben und gut vermengen.

Auf die Arbeitsplatte Mehl geben und die Masse in ca.4cm dicke Stränge ausrollen, danach auskühlen lassen.

Später in 1.5cm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne von beiden Seiten in Butter goldbraun braten.

Gemüsekörbchen mit Randenchips

Zutaten

2	St	Zuchetti
1	St	Karotte gelb
1	St	Karotte rot
1	St	Kohlrabi
100	g	Kefen
½	St	Zwiebel
		Salz Pfeffer Zucker
2	EL	Butter
1	Kopf	Broccoli
1	Knolle	Sellerie (kleine)

Zubereitung

Broccoli, Zuchetti und Kefen putzen und waschen.

Karotten und Kohlrabi schälen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Karotten in 3 gleiche Teile schneiden und vierteln, dann Form geben (tournieren), Kohlrabi in Halbmonde schnitzen, in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Broccoli, Kefen und Zuchetti ca. 5 Minuten im Salzwasser kochen, bissfest und kalt abschrecken.

Zuchetti halbieren und wie ein Schiffchen aushöhlen. Restliches Gemüse mit Zwiebelwürfel in Butter ausdünsten und abschmecken.

Im Körbchen anrichten.

Randenchips

1 Rande schälen und hauchdünn aufschneiden und bei ca. 160°C in der Friteuse frittieren.

Weinempfehlung zum Hauptgang

Cuvée d'Artiste Rouge Louis Comby + Fils Chamoson AOC VS

Rebsorten

Merlot Diolynoïr und Pinot Noir

Der Merlot verleiht dem Cuvée d'Artiste den fruchtigen Geschmack. Der Diolynoïr mit seinen herben rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Dann verbindet der Pinot Noir diese zwei Trauben mit seiner Eleganz zu einem runden feinen Wein.

Die Trauben stammen aus Chamoson im Unterwallis und werden zudem von der A d'AC (Appellation d'Artiste Controlé) streng kontrolliert. Nur die besten Trauben aus der Region werden von Louis Comby und seinem Sohn für den Cuvée d'Artiste verwendet

Auge : dunkles Rubin Rot mit violetten Reflexen

Nase : Intensive Nase nach reifen Waldbeeren und Gewürzen, ein Geschmack nach wilden Heidelbeeren, Zwetschgen, getrocknete Feigen, etwas Pfeffer und Lorbeer.

Mund : Rund, harmonisch, feine Struktur, die feinen Früchte sowie Gewürze harmonisieren wunderbar mit einer angenehmen Säure.

Ein Rotwein nicht nur für Weinliebhaber. Der Rotwein für alle Fälle.

Geschichte

GoSu „Gottfried Supersaxo“ der einheimische Künstler Koch und Hotelier träumte immer von seinem eigenen Wein, mit einer Etikette welcher er nach seinem Geschmack entwerfen wollte. Sein Ziel war es, ein Wein für Freunde, eine Kreation welche er von Weinbauern gestaltet werden sollte, nach dem Geschmack der Gäste und nicht nach seinem Geschmack. Deshalb wurde eine Blind Degustation mit neutralen Hotelgästen ins Leben gerufen. Über 10 Weine wurden degustiert, darunter, was niemand wusste, die Anita von Remy Cina, Château Lichten von Rouvinez oder der die Cuvée Rosemarie Mathier vom Winzer des Jahres 2007 Diego Mathier und weiteren 7 starken Konkurrenten.

And the Winner was : Der „Aussenseiter“ Louis Comby mit seinem Sohn aus Chamoson.

Limitiert auf 600 Flaschen pro Jahr ist der Cuvée d'Artiste ein Wein mit einer tollen Geschichte. Wer ihn trinkt, tut auch noch GUTES. 2 Franken pro verkaufte Flasche geht an terre des hommes valais, ins Kinderheim nach Massongex.

Zudem kann man die Bilder der Etikette auf www.mygall.net/GoSu als Druck bestellen. Beim Erlös dieser Bilder sowie den original Bilder von GoSu gehen 2008 ganze 8% an terre des hommes valais. Weitere Anlässe bei denen terre des hommes valais unterstützt wird, sind in Planung.

Walliser Wein (Amigne) Parfait mit Trauben im Reisblatt

Zutaten

150	g	getrocknete Amigne Trauben (oder Sultanien)
200	g	Zucker 1
2	St	Vollei
3	St	Eigelb
150	g	Zucker 2
300	ml	Rahm
100	ml	Amigne Dessertwein von Adrian Mathier Salgesch

Zubereitung

Zucker 1 caramolisieren, getrocknete Trauben dazugeben und auf ein Blech geben, abkühlen lassen, kleine hacken.

Vollei, Eigelb, Zucker 2 im Wasserbad (ca 80-90C) aufschlagen bis die Bindung erzielt ist. Dann kalt schlagen.

Sahne aufschlagen und mit Ei und Zuckergemisch und den gehackten Trauben vorsichtig vermengen (unterheben – runterziehen)

Die Parfait Form mit Folie auslegen und ca. 5-6 Stunden tiefkühlen.

Danach anrichten.

Mit Trauben gefülltes Reisblatt

Reisblatt : auf feuchtes Tuch geben bis es biegsam ist, dann auf eine Timbal Form fixieren und bei 160C ausbacken.

Vorsichtig von der Timbal entfernen.

Weinempfehlung zum Dessert

Amigne AOC VS Gletscherwein Adrian Mathier Salgesch

Rebsorte

Amigne

Die Geschichte des Amigne geht zurück bis zu den Römern (vitis aminea)

Diese Spätlese im November mit 140°Oechsle geerntet, später in neuen französischen Eichefässern gekeltert und auf der Hefe ausgebaut.

Goldglänzende Farbe. Gehaltvolle und variantenreiche Nase erinnernd an Honig und Harz mit einer Note frischer Mandel- und Akazienblüten. Würzig und fruchtig im Gaumen unterstrichen von einer Holznote und angenehmen Bitternoten im Finale