



VORPEISE

Südafrikanische Scampi

*auf Tomaten-Tartelette
mit Thai-Basilikum-Sorbet*



Restaurant Traube

Arno Sgier findet im Restaurant Traube in Trimbach Kreationen, die so komponiert sind, dass die einzelnen Köstlichkeiten zu einer neuen Einheit werden, ohne ihren Eigengeschmack zu verlieren. Als würdige Begleitung seiner Schöpfungen bietet er – die Traube verpflichtet – eine Auswahl von über 1000 Weinen aus den weltweit besten Provenienzen an.

- ▶ Restaurant Traube
Baslerstrasse 211
4632 Trimbach
www.traubetrimbach.ch

Südafrikanische Scampi auf Tomaten-Tartelette mit Thai-Basilikum-Sorbet

FÜR VIER PERSONEN

Tomatenconfit

1/2 gehackte Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe, Olivenöl Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig andünsten.
400 g geschälte und gewürfelte Tomaten, 1/2 EL Tomatenpüree,
1 Scheibe Ingwer, 1/8 Zimtstange, Safran, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten nach und nach zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss Ingwer-Scheibe und Zimtstange herausnehmen.
1/2 EL Honig begeben und alles fein pürieren.

Konfierte Tomaten

3–4 Tomaten schälen, vierteln und entkernen, auf einem Backblech verteilen.
1 geschnittene Knoblauchzehen, 3–4 Thymianzweige, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer auf die Tomatenviertel verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln sowie mit Meersalz und Pfeffer würzen. Anschliessend im Backofen ca. 20 Minuten bei 150 °C backen (dabei die Backofentüre alle 5 Minuten aufmachen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann).

Tomaten-Tartelettes

4 Butter-Blätterteigronellen (8 cm ø) vorbacken.
80 g Tomatenconfit, wenige fein geschnittene Thai-Basilikum-Blätter Tomatenconfit auf die Rondellen geben und mit Thai-Basilikum-Blättern bedecken.
12 Stück konfierte Tomaten auf die Rondellen geben.
Alles ca. 10 Minuten bei 170 °C backen.

Thai-Basilikum-Sorbet

0,4 dl Wasser, 8 g Zucker, 4 g Glukose aufkochen und abkühlen lassen.
4 g Zitronensaft, wenige Thai-Basilikum-Blätter, 1 kleine Prise Salz begeben, alles fein mixen und tiefkühlen.

Südafrikanische Scampi

4 Scampi mit Schale, Salz, Pfeffer, Erdnussöl Scampi würzen und in etwas Erdnussöl kurz (sie sollen glasig bleiben) anbraten. Danach im Backofen fertig garen.
20 g Petersilie pürieren und in einem Strich auf den Teller ziehen. Tomatenconfit punktuell auf den Teller geben.
Etwas Kerbel, einige kleine Tomaten, Thai-Basilikum Teller mit allem garnieren. Tartelette daneben anrichten. Scampi und Thai-Basilikum-Sorbet darauf geben und mit Thai-Basilikum garnieren.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Rehrückenfilet

an Portweinjus



Restaurant Traube

Arno Sgier findet im Restaurant Traube in Trimbach Kreationen, die so komponiert sind, dass die einzelnen Köstlichkeiten zu einer neuen Einheit werden, ohne ihren Eigengeschmack zu verlieren. Als würdige Begleitung seiner Schöpfungen bietet er – die Traube verpflichtet – eine Auswahl von über 1000 Weinen aus den weltweit besten Provenienzen an.

- ▶ Restaurant Traube
Baslerstrasse 211
4632 Trimbach
www.traubetrimbach.ch

Rehrückenfilet an Portweinjus, Cocobohnen, Kohlräbli-Spaghetti, Pfifferlinge und Kartoffel-Schalottenpüree

FÜR VIER PERSONEN

Portweinjus

10 g gehackte Schalotten, ¼ dl Rotwein, 0,8 dl dunkler Portwein, schwarzer Pfeffer Die gehackten Schalotten mit dem Rotwein, Portwein und schwarzem Pfeffer aufkochen und stark reduzieren.

40 g brauner Rehfond, 40 g heller Rehfond, 10 g kalte Butter Fond begeben, zur Hälfte weiter einreduzieren und passieren. Zum Schluss mit Butter aufmontieren.

Kohlräbli-Spaghetti

1 Kohlräbli schälen und durch den Slicer drehen.

40 g Rahm, Salz, Pfeffer Rahm aufkochen, Kohlräbli dazugeben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 3 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit einer Fleischgabel zu Spaghetti drehen und warm stellen.

Cocobohnen

8 ganze Cocobohnen, 10 g Butter Cocobohnen in Butter blanchieren.

½ Stück Lauch in gleich dicke, ca. 10 cm lange Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren.

Bohnen in drei gleichmässige Streifen schneiden und zu einem Zopf flechten sowie die Enden mit einem Lauch-Streifen verknoten.

Kartoffel-Schalottenpüree

120 g Schalotten, 10 g Butter, Salz, Pfeffer Schalotten schälen und fein schneiden, dann in einer Pfanne mit der Butter andünsten sowie salzen und pfeffern.

½ dl Rotwein, wenig Wasser Schalotten mit Rotwein ablöschen und mit wenig Wasser weichkochen.

200 g Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und schälen. Danach durch die Kartoffelpresse drücken bzw. pürieren.

½ dl Rahm aufkochen und dem Kartoffelpüree begeben. Alles glatt rühren, Schalotten begeben und abschmecken. Warm stellen.

Rehrückenfilet

360 g Rehrücken, Meersalz, Salz, Pfeffer Rehrücken von Sehnen, Häuten Fett usw. befreien (parieren), salzen und pfeffern. Beidseitig in einer heissen Bratpfanne kurz anbraten, bis das Fleisch Farbe erhält. Danach mit etwas Olivenöl luftdicht einpacken und im 64 °C warmen Wasserbad ca. 15 Minuten garen.

60 g Pfifferlinge, Salz, Pfeffer, wenig Butter Pfifferlinge gereinigt und trocken in heisser Butter mit Salz und Pfeffer sautieren. Den Rehrücken in einer heissen Bratpfanne mit Fettstoff beidseitig kurz braten und mit den Cocobohnen, Kohlräbli-Spaghetti, Kartoffel-Schalottenpüree, Pfifferlingen und Portweinjus garnieren.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



NACHSPEISE

Tarte Tatin

mit Tahiti-Vanilleglace



Restaurant Traube

Arno Sgier findet im Restaurant Traube in Trimbach Kreationen, die so komponiert sind, dass die einzelnen Köstlichkeiten zu einer neuen Einheit werden, ohne ihren Eigengeschmack zu verlieren. Als würdige Begleitung seiner Schöpfungen bietet er – die Traube verpflichtet – eine Auswahl von über 1000 Weinen aus den weltweit besten Provenienzen an.

- ▶ Restaurant Traube
Baslerstrasse 211
4632 Trimbach
www.traubetrimbach.ch



Tarte Tatin mit Tahiti-Vanilleglace

FÜR VIER PERSONEN

- 120 g Zucker, 25 g Butter Zucker in einer kleinen Pfanne karamelisieren, Butter darunter mischen und sofort in feuerfeste Förmchen (Cocotten) abfüllen.
- 4 Maigold-Äpfel schälen, ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. In den Cocotten die Äpfel aufschichten.
- 4 Blätterteig-Rondellen oben auf die Cocotten geben. Im Backofen ca. 25 Minuten bei 190 °C backen.
- 100 g Milch, 100 g Rahm, ¼ Tahiti-Vanillestängel Milch und Rahm aufkochen, Vanillestängel begeben.
- 2 Eigelb, 20 g Kristallzucker schaumig rühren und der kochenden Flüssigkeit begeben. Zur Rose köcheln lassen (bei ca. 80 °C). Sofort abpassieren und abkühlen sowie tiefkühlen.
- ½ dl Sauerrahm, ½ dl Mangopulpe, 4 Hüppelöffel und Zuckerkörbli Sauerrahm und Mangopulpe in Form einer Sonne auf dem Teller anrichten, Tarte Tatin in warmem Zustand stürzen und in der Mitte anrichten. Mit Vanilleglacé im Zuckerkörbli, Minze und Hüppelöffel garnieren.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.