

Cramerei

Chur

für 4 Personen als Vorspeise

Brioche | Butter | Käse | Senf

Guter Heinrich | Swiss Lachs | Frühlingszwiebeln | Vollrahm | Kresse Öl | Fisch Fumé

Guter Heinrich

20g	Butter	und
10g	Öl	in einer Pfanne erhitzen
400g	Guter Heinrich	dazu geben, Dünsten. Mit
	Salz	oder deinen Lieblingsgewürzen abschmecken.

Swiss Lachs

400g	Lachs, Lostallo	mit
10g	Kresseöl	marinieren. Dünn aufschneiden (trachieren)
		vor dem Servieren mit
40g	Verjus	beträufeln.
	Fleur des Alpes, Bex	zum salzen verwenden

Frühlingszwiebeln

50g	Frühlingszwiebeln	fein schneiden. Roh am schluss zum Anrichten verwenden
-----	-------------------	--

Vollrahm

20g	Vollrahm	mit dem Kresse Öl mischen.
-----	----------	----------------------------

Kresse Öl

40g	Rapsöl	auf 60°C erwärmen und mit
10g	Kresse	mixen, für ein paar Minuten.

Fisch Fumé

200g	Fumé	auf ca 60°C erwärmen und mit
20g	Butter, kalt	mit dem Mixer aufmontieren.

Kräutersalat | gepökeltes Eigelb | Kräuter Vinaigrette | Heublumenöl

Kräutersalat

200g div Kräuter und Salate
Wildpflanzen: Löwenzahn, Pipau, Spitzwegerich, Labkaut, Laimkraut, Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Guter Heinrich etc.

gepökeltes Eigelb

50g Salz
25g Zucker
2 Stk Eigelb
Mischen, ½ in ein erhöhtes Geschirr geben
auf die Mischung legen und mit dem zweiten ½ abdecken.

Kräuter Vinaigrette

40g Essig
80g Öl
20g Zwiebeln fein schneiden
10g Gartenkräuter fein schneiden
Salz abschmecken, nach Wunsch mit Chilis oder Meerrettich den Salat marinieren
40g Essig Gurken Fein Würfeln
20g Peperoni, Eingemacht Fein schneiden.
20g Blüten Honig nach Wunsch kannst du natürlich auch mehr verwenden.

Heublumenöl

10g Heublumen abflämmen
50g Öl mischen. Mit etwas Salz abschmecken.

Kefen | Topinambur Creme | Chimichurri

Kefen

40g Kefen fein schneiden, in Butter kurz anbraten. leicht Salzen

Topinambur Creme

400g Topinambur mit der Schale in Würfel schneiden
20g Zwiebeln
1Stk Knoblauch fein schneiden. in
30g Öl Dünsten. Topinambur dazugeben und weich kochen.
Mit etwas Wasser ablöschen. Fein Pürieren. Abschmecken

Chimichurri

30g	Knoblauch	quetschen
50g	Schalotten	fein schneiden
1	Limette	Schalen abrieb und ausgepresst hinzu geben
5pr	Salz	
10g	Ingweraft	
40g	Chili/Paprika Paste	
10g	Jamaika Thymian	
10g	Russischer Basilikum	
40g	Microgreens,	Petersilie, Fenchel, Shiso. Im Mörser zu einer Paste vermahlen. Abschmecken.

Fior di Latte | Arven Zapfen | Fichten Öl | Fichten Schössling | Flechte

Fior di Latte

500g	Sauermilch
100g	Milch
1g	Fichtenharz
1 Prise	Salz
150g	Zucker

Milch und Harz auf ca 85°C erwärmen. Rühren bis das Harz sich aufgelöst hat. Die Milch durch ein Sieb zu allen anderen Zutaten mischen. In der Eismaschine cremig rühren.

Arven Zapfen
Fichten Öl Fichten
Schössling
Flechte

Panna Cotta | Stachelbeeren | Birnel

Panna Cotta

500g	Vollrahm
100g	Milch
60g	Zucker
2g	Himbeerpulver
3Blatt	Gelatine (klein)

mischen und die
in kaltem Wasser eingeweicht (5-10)
mit etwas Masse auflösen und untermischen.
in Gläser abfüllen.

Stachelbeeren

200g	Stachelbeeren	halbieren und einfrieren, mit
40g	Birnel	vor dem Servieren marinieren, halbgefroren Servieren.

En guete.

Besten Dank

Rebecca Clopath

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rebecca Clopath', with a stylized flourish at the end.