Von Lukas Hinderer, Swiss Holiday Park, Morschach

Wildkräuter-salat

an Holunder-Joghurt-Dressing
mit gebackenem Formaggini und
gebratenen Kalbfleischstreifen

ZUTATEN

10 g	Kerbel
15 g	Brunnenkresse
5 g	Bärlauch
10 g	Schnittlauch
10 g	Gartenkresse
15 g	Portulak
15 g	Rucola
100 g	Holundersirup
80 g	Apfelessig
40 g	Joghurt natur
Etwas	Salz & Pfeffer

50 g	Formaggini
50 g	Mehl
50 g	Paniermehl
2	Eier
100 g	Kalbsnierstück
15 g	Rapsöl
3 Zw.	Thymian
1	Knoblauchzehe
10 g	Butter

Gänseblümchen
Stiefmütterchen
Boretsch-Blüten

ZUBEREITUNG

Wildkräuter: Waschen, trocken schleudern und gegebenenfalls zupfen.
Dressing: Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Formaggini: In Mehl wenden, gut abklopfen, in Ei wenden, in Paniermehl wenden, anschliessend nochmal in Ei und Paniermehl wenden.
Kalbsnierstück: In Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Rapsöl von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchzehe zerdrücken und mit Thymian und Butter hinzugeben. Auf kleiner Flamme schwenken, bis die Butter flüssig ist. Mit Blumen garnieren.

Von Peter Amrein, Swiss Holiday Park, Morschach

Saiblingsfilet

auf sautierter Brunnenkresse
mit Apfel-Honig mariniert

ZUTATEN

6	Äpfel
1	Orange
50 g	Ingwer
250 g	Apfelessig
300 g	Honig
40 g	Baumnüsse
40 g	Puderzucker
50 g	Joghurt natur
100 g	Vollrahm
50 g	Holundersirup
100 g	Zucker
60 g	Saiblingsfilet
1	Landjäger
200 g	Brunnenkresse
2	Radieschen

ZUBEREITUNG

Eingekochter Apfelessig: Apfel, Orange und Ingwer entsaften. Honig in der Pfanne erhitzen (karamellisieren). Früchte und Essig beigeben, einkochen bis es sirupartig ist.
Karamellisierte Baumnüsse: Nüsse in Pfanne rösten. Mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren. Auf Backblech auskühlen lassen.
Holunderjoghurt-Eis: Zutaten mischen und in den Gefrierschrank stellen.
Saiblingsfilet: Landjäger halbieren und längs fein aufschneiden. Beim Saibling die Haut leicht vom Fleisch lösen und die Scheibe Landjäger hineindrücken. Mit Rapsöl anbraten. Abschmecken.
Salat: Kresse in Pfanne mit Rapsöl und Radieschen leicht sautieren. Ein wenig vom eingekochten Apfelessig beigeben.

Von Andreas Rappold, Swiss-Chalet, Merlischachen

Rucolasalat

mit Chriesi und seinem
Dressing, karamellisiertem
Ziegenkäse und Urwaldschinken

ZUTATEN

	Rucola
20	Kirschen, halbiert, entkernt
200 g	Ziegenkäse in Scheiben
120 g	Urwaldschinken, fein geschnitten
Etwas	Rohrzucker zum Karamellisieren
75 g	Kirschen, entkernt
75 g	Gemüsefond
10 g	Zucker
1/4	Vanillestange
45 g	Kirschenessig
12 g	weisser Balsamico
Etwas	Zitronensaft
10 g	Baumnüsse, geröstet
75 g	Rapsöl
1 TL	Thymian, gehackt
Etwas	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kirschen, Gemüsefond, Zucker, Vanillemark und Schotte langsam weichköcheln. Schotte entfernen. Kirschenpüree mit Kirschenessig, Balsamico, Zitronensaft, Baumnüssen und Thymian gut mixen. Rapsöl langsam unter ständigem Mixen in Masse einfliessen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit Kirschendressing marinieren. Mit frischen Kirschen, Ziegenkäse und Urwaldschinken garnieren.