





Wasser-Kreislauf

von André Kneubühler

VORSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

SANDDORN-PICKLES		
32 Sanddornbeeren	mit	
30 g Zucker,		
30 g Quellwasser,		
50 g Rüebliessig,		
3 g Alpensalz		
1 Arvenzweig	und	
	aufkochen. In ein Glas abfüllen	
	und dicht verschliessen.	
RÜEBLI-PICKLES		
30 g Zucker,		
50 g Rüebliessig,		
3 g Alpensalz		
1 Arvenzweig	und	
1 Rüebli	zusammen aufkochen.	
	in 12 runde und 8 längliche	
	Scheiben schneiden. Mit dem	
	Sud in ein Glas abfüllen und	
	dicht verschliessen.	
SANDDORN-CHUTNEY		
15 g Schalotten	fein hacken und in einer	
	Sauteuse andünsten.	
25 g frischen Sanddorn	zugeben und weiter dünsten.	
	Mit	
15 g Sanddornsafte	und	
10 g Alpen-Gin	ablöschen und alles einkochen.	
5 g Bündner Berghonig	unterrühren.	
2 g Pektin	zugeben und mit	
1 g Alpensalz	abschmecken. Chutney	
	kaltstellen.	
SANDDORN-GEL		
100 g Sanddornsafte	mit	
2 g Alpensalz,		
1 g Arvenöl	und	
1 g Domleschger Safran	in eine Sauteuse geben und	
	aufkochen.	
50 g Arvennadeln	zugeben und zugedeckt	
	während 10 Min. ziehen	
	lassen. Passieren.	
2,5 g Agar-Agar	unterrühren und die Flüssig-	
	keit aufkochen. Danach kalt	
	stellen und im Thermomix fein	
	mixen.	
SANDDORN-CHIPS		
60 g Reismehl	mit	
15 g Trisol (Bindemittel),		
5 g Zitronensaft,		
10 g Mirin,		
45 g Sanddornsafte	und	
Salz	vermengen. Dünn auf ein	
	Backpapier austreichen und	
	bei 180 Grad frittieren.	
DRY AGED RÜEBLI		
3 Rüebli	mit	
Bergkümmel	und	
Hanföl	würzen und auf einem Gitter	
	bei 200 Grad 20 Min. im Ofen	
	rösten. Danach die Rüebli an	
	einer Schnur befestigen.	
1 kg Bienenwachs	schmelzen und die Rüebli	
	mehrmals im Bienenwachs	
	tunken, bis eine dicke Schicht	
	entstanden ist. Während	
	10 Tagen in den Frigo hängen.	
	Die Rüebli schälen und	
	8 Kugeln ausstechen.	
	Die dabei anfallenden	
	Rüeblireste aufbewahren.	
	Die Rüeblikugeln in	
	tauchen und grillieren.	
	fein schneiden.	
	Grillierte Rüebli in	
	wenden und mit den	
	Arvennadeln panieren.	
	Hanföl	
10 g Arvennadeln		
20 g Bergwacholderhonig		
BERGKÜMMEL/ RÜEBLIPÜREE		
50 g Rüebliessig,		
2 g Bergkümmel		
2 Wacholderbeeren	und	
	in eine Sauteuse geben und	
	aufkochen.	
2 Wacholderzweige	zugeben und ziehen lassen.	
	Passieren.	
	Von den Ausstech-Rüebli-	
	resten Schale und allfällige	
	Wachsreste entfernen. Mit	
	dem Sud,	
	und	
	im Thermomix pürieren. Ab-	
	schmecken.	
	5 g Alpensalz	
	5 g Bergkümmel	
RÜEBLI-CRUNCH		
1 kleines rotes Rüebli,		
1 kleines gelbes Rüebli		
1 kleines weisses Rüebli		
30 g Reismehl		
	3 g Alpensalz	
RÜEBLI/ORANGEN-PULVER		
30 g Rüebli		
2 Orangen	dünn aufschneiden.	
	mit einem Sparschäler schälen	
	und auspressen. Den Saft	
	zusammen mit den Rüebli und	
	der Orangenschale in einen	
	Topf geben.	
	3 g Arvennadeln,	
	3 Tropfen Arvenöl,	
	50 g Rüebliessig	
	30 g Zucker	
	und	
	zugeben und 10 Min. kochen	
	lassen, bis die ganze Flüssig-	
	keit verdampft ist.	
	Die Rüebli auf ein Pergament-	
	papier legen und für 2 Std.	
	bei 60 Grad im Ofen trocknen	
	lassen. Zu einem Pulver mahlen.	

BERGKARTOFFEL-PÜREE 50 g Andeerer Rohmilch, 30 g Andeerer Butter, 50 g Andeerer Sauerrahm 1 EL Bergwacholderhonig 2 g Domleschger Safran Wasser	und zusammen aufkochen. in wenig auflösen. Dem Milchgemisch begeben. Mit abschmecken. schälen und in weichkochen. Noch heiss pürieren und zur Flüssigkeit geben. Zu einem Püree rühren.	
Alpensalz 100 g Bergkartoffeln Salzwasser		
SAFRAN-SAUERRAHM 50 g Andeerer Sauerrahm	in eine feuerfeste Schale geben und auf Eis kurz im Big Green Egg räuchern. Mit verrühren und mit abschmecken.	
5 g Domleschger Safranöl 2 g Alpensalz		
GEPUFFTE ROLLGERSTE 20 g Rollgerste 100 g Rüeblihaft 3 g Alpensalz	in und weichkochen. Die Gerste zu 90% trocknen lassen und bei 180 Grad ausfrittieren.	
BOTTARGA 1 ganzen Saiblingsrogensack 50 g Zucker 60 g Alpensalz	mit und einreiben. Über Nacht kühl stellen. Vorsichtig mit auswaschen und im Big Green Egg mit leicht kalträuchern. Anschliessend bei 60 Grad im Hold-o-Mat trocknen.	
Wasser		
Arvenholz/Arvennadeln		
CARABINERO-ESSENZ 1 kg Carabinero-Schalen 100 g Mirepoix 100 g Noilly Prat 3 l Rüeblihaft 5 g Meersalz	im Rondeau rösten. dazugeben und mitrösten. Mit ablöschen. Mit auffüllen und mit würzen. 12 Std. leicht köcheln lassen. Passieren und auf 2 dl reduzieren. Mit aufmontieren und abschmecken.	
50 g Hummerbutter		
DOMLESCHGER SAFRANÖL 20 g Sanddorn 80 g Hanföl, 3 g Domleschger Safran, 2 g Bergwacholder 2 g Arvennadeln	im Ofen trocknen lassen. Mit und im Thermomix bei 58 Grad 10 Min. mixen und für 12 Std. sous-vide bei 63 Grad ziehen lassen. Passieren und abschmecken.	
CARABINEROS 4 Carabineros	schälen und den Darm entnehmen. Auf einen Holzstick aufdrehen und mit würzen. Mit 80 g des hergestellten Domleschger Safranöls im Ofen bei 68 Grad unter einer Folie 20 Min. confieren.	
Alpensalz		
		RÜEBLI-CHURROS 15 g Tempuramehl, 10 g Mehl, 4 g Trisol (Bindemittel), 0,5 g Backpulver, 0,5 g gemahlene Koriander, 0,3 g gemahlene Kurkuma, 10 g Wasser, 10 g Vollei, 2 g Domleschger Safran, 3 g Alpensalz, 5 g Passionsfruchtessig 1 g Ingwer
		und miteinander vermengen. 20 g der dry aged Rüebli raffeln und dazugeben. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Den Spitz abschneiden, sodass eine kleine Öffnung entsteht. Die Masse in eine Fritteuse spritzen und bei 180 Grad frittieren.
		SAIBLING IM ARVENMANTEL 4 hauchdünne Arvenholzplatten 1 Flasche Breil Pur Alpen-Gin 50 g Alpensalz, 30 g Zucker 50 g Alpen-Gin 30 g Arvennadeln
		während 24 Std. in einlegen. und gut verrühren. und 30 g des Rüebli-Crumble begeben und im Thermomix fein mahlen. mit der Beize einreiben und für 15 Min. ziehen lassen. Anschliessend mit Wasser abwaschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Den Saibling mithilfe von in das Arvenholz einwickeln und auf dem Big Green Egg auf beiden Seiten kurz anbräunern/räuchern und im Hold-o-Mat oder Ofen kurz ruhen lassen.
		200 g Saibling
		8 Arvenzweigen