

Der Chef lässt es sich nicht nehmen, den Gästen persönlich Menüvorschläge zu unterbreiten.



Stimmiges Gastrokonzept: Alles ist sorgfältig konzipiert bis ins kleinste Detail.



Elegant speist man im hinteren Teil von Netts Schützengarten. Vereine dürfen im vorderen Teil auch mal Tische zusammenschieben.



Ein starkes Team: Köbi Nett mit Lebenspartnerin Pia Andriuet. Sie ist für Bankette und das Catering verantwortlich.



THAILÄNDISCH

**Zitronengrassuppe
mit Seeteufel**

Vorspeise für 4 Personen
Hauptgericht für 2 Personen

7 Stängel Zitronengras
1 roter Peperoncino
1 Schalotte
1 Stück Lauch ca. 5 cm
2 Scheiben Ananas
1/2 Banane
1/4 Apfel
15 g Butter
1 TL Currypulver mild
1/2 TL Maisstärke
1 EL Sherry
0,4 dl Weisswein
3 dl Geflügelfond
0,4 dl Kokosmilch
1,25 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g Seeteufel in 4 Medaillons
1 EL Erdnussöl

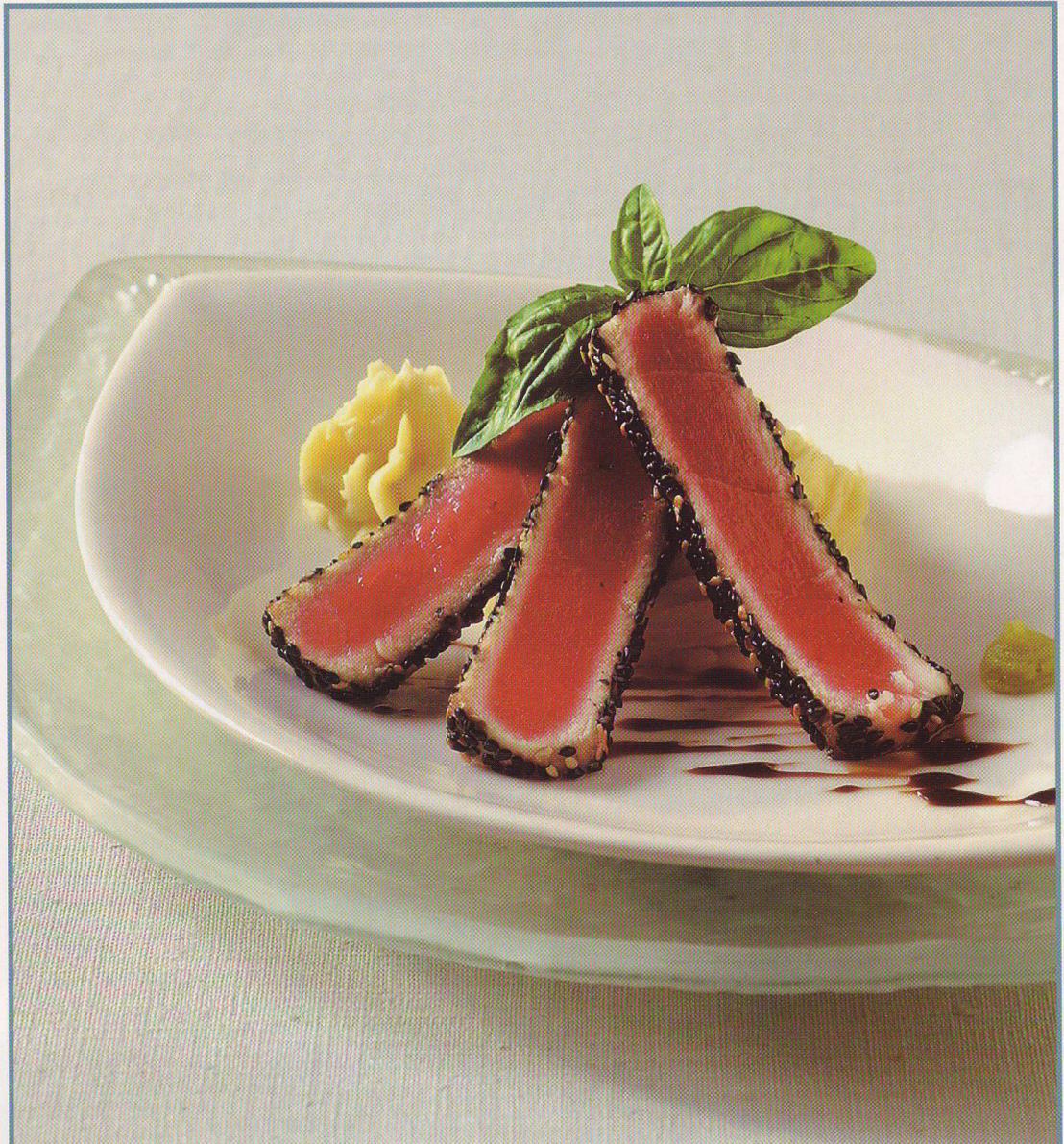
1 Vier Zitronengrasstängel beiseite legen. Rest in Stücke schneiden. Peperoncino halbieren, entkernen und grob schneiden. Schalotte hacken. Lauch und Früchte nicht zu fein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in der Butter dünsten. Mit Curry und Stärke bestäuben und kurz mitdünsten. Mit Sherry, Wein und Fond ablöschen. Aufkochen. Kokosmilch zugeben und alles ungedeckt 10 Minuten kochen. Durch ein Sieb abgiessen. Zurück in die Pfanne geben.

2 Rahm zur Suppe geben. Einkochen, bis die Suppe etwas bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Seeteufel auf die 4 Zitronengrasstängel stecken. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Seeteufel auf beiden Seiten je 2–3 Minuten anbraten. Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten. Seeteufel hineinlegen. Sofort servieren.

Nach Belieben mit Peperonciniöl beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



JAPANISCH INSPIRIERT

**Thunfisch auf Wasabi-
Kartoffelstock**

Vorspeise für 4 Personen
Hauptgericht für 2 Personen

2 Kartoffeln ca. 300 g
0,5 dl Rahm
20 g Butter
1/3 bis 1/2 Tube Wasabi 15–20 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle

FISCH:
200 g roter Thon frisch
2 EL Sesamsamen
schwarz und weiss
1 EL Olivenöl
süsse Sojasauce, Basilikum und Wasabi zum Garnieren

1 Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. In wenig Salzwasser oder über Dampf

weich garen. In ein Passevite geben und gut verdampfen lassen. Zurück in die Pfanne passieren. Rahm und Butter aufkochen. Unter Rühren zu den Kartoffeln geben. Wasabi begeben und alles zu einem luftigen Stock aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Während die Kartoffeln kochen den Thon mit Salz würzen. In den Sesamsamen wenden. Kurz vor dem Servieren das Öl erhitzen und den Thon auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, das Innere sollte noch schön rot sein. Fisch mit einem scharfen Messer in Tranchen aufschneiden.

3 Wasabi-Kartoffelstock auf vorgewärmten Tellern anrichten. Thon dekorativ darauf anrichten. Mit Sojasauce beträufeln. Mit Basilikum und Wasabi garnieren. Sofort servieren.

Schwarze Sesamsamen sind in Asia- und Delikatessläden erhältlich. Ebenso Wasabi-Paste und süsse Sojasauce, die auch regionale, grössere Migros-Filialen führen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten