



LES TROIS ROIS

PRESSEMITTEILUNG

Peter Knogl - zum 6. Mal in Folge zwei Michelin Sterne - empfiehlt fürs heimische Weihnachtsfest:

Pralinéparfait mit Zitronengelee und karamellisierten Haselnüssen



Basel (Hasselkus PR – 04. Dezember 2013) – Peter Knogl, Küchenchef des Restaurants „Cheval Blanc“ im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, wurde zum sechsten Mal vom renommierten Gourmetführer Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Die höchste gastronomische Auszeichnung bestätigt die Exklusivität seiner vielfältigen Kreationen der mediterranen Haute

Cuisine im „Cheval Blanc“, die der Chefkoch mit seinem siebenköpfigen Team entwickelt. In der Schweiz gibt es, laut Michelin Guide 2013, erstmals 100 Sterne-Adressen – so viele wie nie zuvor. Die Rekordzahl belegt erneut das hohe Niveau der schweizerischen Gastronomie und auch den Anspruch, den die Köche dort erfüllen müssen. Peter Knogls Weg: der französischen Tradition verpflichtet und gleichzeitig an Überraschungen nicht sparen – ein Erfolgsrezept!

Der Sternekoch wurde in den vergangenen Jahren mehrfach für seine exzellente mediterrane Küche ausgezeichnet. Die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern erhielt der gebürtige Bayer nach nur sieben Monaten Wirkungszeit im „Cheval Blanc“ im Dezember 2007. Daraufhin folgten ein Jahr später Auszeichnungen wie Gault Millau „Aufsteiger des Jahres“ sowie die Bewertung mit 18 Punkten im Schweizer Gastroführer Gault Millau. In 2011 erhielt der Chefkoch des Les Trois Rois mit der Ernennung zum „Gault Millau Koch des Jahres 2011“ die höchste Auszeichnung von Gault Millau.

Aus seinem – im vergangenen Jahr ausgezeichneten - Kochbuch „Ma cuisine Passionnée“ empfiehlt der Chefkoch ein Dessert für die Festtage zum Nachkochen. Das Kochbuch - ein ideales Weihnachtsgeschenk, erschienen im AT-



LES TROIS ROIS

[2]

Verlag und auch online erhältlich für Euro 74,00, das Dessert – der krönende Abschluss für das heimische Weihnachtsdinner.

Wer nicht selber kochen möchte, kann die Kunst des Peter Knogls im Les Trois Rois auch direkt erfahren. Das Arrangement „Le Roi Gourmet“ lädt zu einem Genussaufenthalt nach Basel ein inklusive einem Champagneraperitif an der Bar, einem 6-Gang-Menü (exkl. Getränke) im Gourmetrestaurant Cheval Blanc und nach einer Übernachtung in einem historischen Zimmer mit Rheinblick einem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Zum Abschied bekommen die Gäste noch dieses Kochbuch mit Widmung von Peter Knogl. Kosten für das Arrangement ab Euro 402,- pro Person.

Als Dessert an den Festtagen für Zuhause, empfiehlt der Sternekoch Peter Knogl: ein Pralinéparfait mit Zitronengelee und karamellisierten Haselnüssen.

Zubereitung:

ZITRONEN-SABLÉ Die Butter schaumig schlagen, die restlichen Zutaten beifügen und zu einem Teig kneten. Eine Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Im Backofen bei 180 Grad 6 Minuten backen.

ZITRONENGELEE Alle Zutaten bis auf die Gelatine zusammen aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darunter rühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald das Gelee fest geworden ist, mit dem Schneebesen durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

PRALINÉPARFAIT Zucker und Wasser kochen, bis der Sirup große Blasen schlägt (120 Grad), die Gelatine darin auflösen. Die Eigelbe schaumig schlagen und den Zuckersirup in feinen Fäden darunterziehen. Die Eimasse nach und nach unter die beiden Pasten rühren, sodass keine Klumpen entstehen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben. In eine Form füllen und mindestens 24 Stunden tiefkühlen.

ANRICHTEN Das Parfait in die passende Form schneiden, auf die Sablérechtecke legen und nach Belieben mit Zitronengelee, Meringue und karamellisierten Haselnüssen garnieren.

ZITRONEN-SABLÉ

115 g Butter	3 ml brauner Rum
50 g Puderzucker	1 g Backpulver
20 g Mandeln, gemahlen	120 g Mehl
1 Prise Salz	2 Zitronen, abgeriebene Schale
1½ Eigelb	



LES TROIS ROIS

[3]

ZITRONENGELEE

30 ml Zitronensaft	1/4 Vanilleschote
10 ml Limettensaft	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
40 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
20 g Zucker	

PRALINÉPARFAIT

40 g Zucker	2 Eigelb
15 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure	30 g Haselnuss-Mandelpaste
1/2 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)	10 g Haselnusspaste
	140 ml Rahm, geschlagen

GARNITUR

Meringue - karamellierte Haselnüsse

„Les Trois Rois“

Das „Les Trois Rois“ ist eines der ältesten Stadthotels in Europa. Das 5-Sterne-Superior-Hotel liegt mitten in der Altstadt Basels direkt am Rheinufer und in unmittelbarer Nähe zur Fußgängerzone und zur Stadtmitte. Kongresszentrum, Museen und Geschäfte sind bequem zu Fuß erreichbar. Berühmte Persönlichkeiten wie Napoléon, Queen Elisabeth II., Pablo Picasso, Thomas Mann und viele mehr haben die exklusive Gastfreundschaft im Basler Grand Hotel genossen.

Seit Frühjahr 2007 ist Peter Knogl Küchenchef des Restaurants „Cheval Blanc“ im renommierten Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Für seine mediterrane Küche wurde er in den vergangenen Jahren bereits mehrfach ausgezeichnet. In seinem Buch „Ma cuisine passionnée“, das im AT-Verlag erschienen ist und 74 Euro kostet, gibt es weitere Rezepte aus dem Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois Basel.

Weitere Informationen rund um das Les Trois Rois im Internet unter: www.lestroisrois.com

Fotos bitte unter lestroisrois@hasselkus-pr.com anfordern.