

Rolf Berger

**Vier Jahreszeiten im
" Torkel^{ff}
1986**

**Acht Menüs aus dem Restaurant
der Hofkellerei des Fürsten von
Liechtenstein**

Aufgezeichnet von Ursula Zumstein.
Mit einer Einführung von Christian Norgren,
dem Generalbevollmächtigten der Fürst von
Liechtenstein-Stiftung, und mit einer kleinen
Liechtensteiner Weinkunde.

Inhalt

Vorwort von Christian Norgren	9
Frühlings-Menu I	11
Brennessel-Creme	12
Spargeln mit frischen Morcheln	13
Kalbsfilet mit Schnittlauchsauce	14
Limettenschaum mit Erdbeermark	15
Frühlings-Menu II	17
Seezungenfilets mit Spargeln	18
Perlhuhnbrüstchen an Estragon	19
Lammrückenfilet mit Dill und Gurken	20
Mousse au chocolat	21
Sommer-Menu I	23
Avocado-Mousse mit Orangen	24
Tomatencreme	25
Schweinsfilet an Aprikosensauce	26
Apfel mit Erdbeersorbet und Weincreme	27
Sommer-Menu II	29
Fischtatar mit Crevetten	30
Entenbrüstchen an Zimtsauce	31
Rindsfilet mit Brombeersauce	32
Kirschen in Vaduzer Beerli	33

Herbst-Menu I	35
Kürbiscreme	36
Geräuchertes Forellenfilet an Vermouthsauce	37
Schweinsfilet an Paprikasauce	38
Apfelgratin	39
Herbst-Menu II	41
Lachsforelle mit geräuchertem Speck	42
Pfifferlinge auf Apfelscheibe	43
Hasenrücken "Torkel"	44
Sauser-Sabayon mit Baumnussparfait	45
Winter-Menu I	47
Schinken-Mousse	48
Morchelcreme	49
Kalbsfilet mit Boursin	50
Birne Cardinal	51
Winter-Menu II	53
Pochierte Austern	54
Pouletbrüstchen an Orangensauce	55
Entrecôte mit Senfsauce	56
Mostcreme Tante Gerda	57

Fischfond	59
Wildfond	60
Kalbsfond	61
Lammfond	62
Geflügelfond	63
Liechtensteiner Weinkunde	65
Spitzenweine aus der fürstlichen Domäne	67
Die Fürst von Liechtenstein-Stiftung	71