

**Zwetschgen und Aprikosen im Speckmantel
Cherry-Tomaten mit Merrettich-Käsefüllung**

.....
Walliser Weinsuppe
.....

**Forellenfilet mit Kartoffelkruste an Walliser Weissweinsauce
geschmorter Lattich**
.....

**“Iles flottantes“ auf einem Erdbeerpüreespiegel
mit Erdbeeren**

**Zwetschgen und Aprikosen im Speckmantel
Cherry-Tomaten mit Merrettich-Käsefüllung**

4 Personen

8 Stk. gedörrte Aprikosen
8 Stk. gedörrte Zwetschen
16 Streifen Rohessspeck
16 Stk. Zahnstocher

Aprikosen und Zwetschgen mit den Rohessspeckstreifen einrollen, mit einer Zahnstocherhälfte fixieren und die Enden mit der Schere fast bündig zur Frucht abschneiden.

Die mit Rohessspeck eigerollten Dörrfrüchte in der heissen Sauteuse ohne Fettzugabe glasig dünsten.

.....

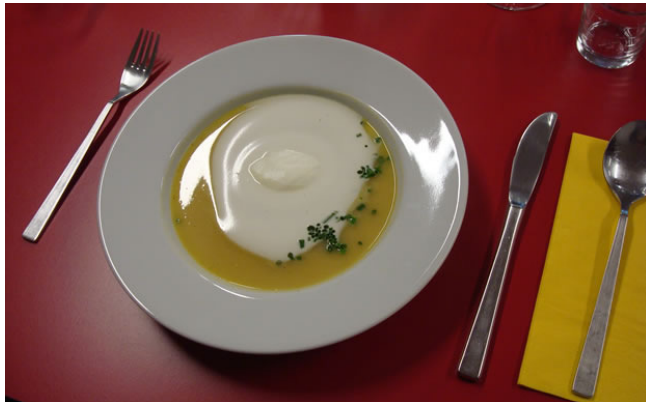
60 g Cantadou Meerrettich
20 g Crème fraîche
8 Stk. Cherry-Tomaten

Cantadou Meerrettich und Crème fraîche mischen. Die Tomaten waschen, trocknen und anschliessend halbieren.

Die untere Hälfte der Cherry-Tomaten mit der Käsemischung bestreichen und die obere Hälfte darauflegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Wein: Muscat des Planisses de St. Léonard, 2007

Walliser Weissweinsuppe



4 Personen

4.8 dl. Wasser

2-3 TL Hühnerbouillon

120g Kartoffeln

2 dl Halbrahm

1.50 dl Walliser Weisswein

n.B. mit Salz und Cayennepfeffer

0.8 dl Schlagrahm

n.B. mit Schnittlauch

zubereiten

schälen und in kleine Würfel schneiden.

mit den Kartoffeln zur Bouillon geben und 30 Min. kochen und anschliessend pürieren.

dazugeben

abschmecken.

steif schlagen und dazu geben.

die Suppe garnieren und heiss servieren.

Forellenfilet mit Kartoffelkruste an einer Weissweinsauce

4 Personen



Forellenfilets

- 4 Stk. Bach- oder Seeforellenfilets
à ca. 100 g/Stk.
- n.B. Salz und Pfeffer zum Würzen.
- n.B. Weissmehl zum Wenden.
- 1 Stk. Zitrone
- 240 g Kartoffeln, roh
- 1 Stk. Ei, roh
- 50 g Butter

marinieren mit Zitrone Salz und Pfeffer.
Die marinierten Forellenfilets in Mehl wenden.
Die geraffelten Kartoffeln gut ausdrücken und mit dem verrührten Ei mischen.
Die Kartoffelmasse auf die Filetoberseite aufbringen.
Butter in der Bratpfanne zergehen lassen.
Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten in die Pfanne legen und unter schwacher Hitze braten.
Der Fisch ist gar, wenn die Oberseite weiss ist.

Sauce Hollandaise als Beigabe zur Verfeinerung der Weissweinsauce

- 7 g Schalotte
- 3 Stk. weisse Pfefferkörner
- 3 Stk. Eigelb
- 1 EL Essig, weiss, (Balsamico)
- 1 EL Weisswein
- 2 EL Wasser
- 125 g Butter, geklärt
- 1 Stk. Zitrone
- n.B. Salz, Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken

Die Schalotten und die Pfefferkörner in Essig, Weisswein und Wasser auf die halbe Menge reduzieren.
Durchsieben, ein EL Wasser zugeben und mit dem Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen.
Ausserhalb des Wasserbades die geklärt Butter nach und nach zugeben.
Abschmecken mit Salz und Zitronensaft.

Weissweinsauce

- 0.2 dl Weisswein (Fendant)
- 15 g Schalotte, fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gepresst
- 50 g Sauce Hollandaise
- 01 dl Doppelrahm
- 01 dl Vollrahm, geschlagen

Weisswein, Schalotte und Knoblauch aufkochen und auf die Hälfte reduzieren und durchsieben.
Doppelrahm begeben, erneut aufkochen und mit der Sauce Hollandaise sowie mit dem Schlagrahm verfeinern.
An lauwarmem Ort aufbewahren.

Wein: Johannisberg des Planisses de St. Léonard, 2007

Butter klären

Butter klären heisst:
Die Butter erhitzen, bis sich die Buttermilch setzt. Die Klare Butter in ein kleines Schüsselchen giessen.

Beilage

Gemüse:

Lattich geschmort

4 Personen

3 Stk. Lattich
1 EL Bratbutter
2 Stk. Frühlingszwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
40 g Frühstücksspeck
1 Zweiglein Thymian, frisch
3 Stk. Tomaten geschält
1 dl. Gemüsebouillon
n.B. Salz, Cayennpfeffer

Vorbereitung:

Vom Lattich die äusseren Blätter wegnehmen.

Den Lattich halbieren und unter kaltem Wasser abbrausen.

Den halbierten Lattich ca. 01 Minute blanchieren, danach in einem Tuch zusätzlich abtrocknen.

Die Lattichblätter anschliessend von dem Strunk und den dicken Rippen befreien und vom Lattichherz her aufrollen (03 Rollen pro Person).

Knoblauchzehen und Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und zu Würfeln schneiden.

Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

In einem Bräter Butter aufschäumen, dann Knoblauchzehen, Frühlingszwiebeln, Speck, Tomatenwürfel und Thymian anziehen lassen.

Das Lattichgemüse auf das Gemüsebett legen.

Gemüsebouillon zugeben und 20 – 30 Min. zugedeckt schmoren.

Das Gemüse zwischendurch mit Schmorsaft bzw. beziehungsweise mit Bouillon begiessen

Dessert

4 Personen



Iles Flottantes auf Erdbeerpürée

Erdbeerpürée

400 g Erdbeeren
2-3 EL Holundersirup
01 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren, waschen, entstielen und klein schneiden.
Mit Holunder- und Zitronensaft versetzen und pürieren.

Iles flottantes

02 Stk Eier (Eiweiss)
01 Pr. Salz
06 EL Puderzucker
n.B. Wasser

Eiweiss mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
Den Puderzucker nach und nach zugeben, so dass ein fester Eiweiss Schnee entsteht.
In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen.
Mit zwei Löffeln aus dem Eiweiss Schnee Nocken formen und auf das leicht siedende Wasser setzen.
2-3 Minuten pochieren.
Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

Erdbeergarnitur

200 g Erdbeeren

Die halbierten Erdbeeren werden in einer Schüssel mit Holundersaft mariniert.