

Filet - Zöpfli an Morchelsauce mit Mini Röstis und Mini - Rüebli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Filet - Zöpfli
350 g Rindsfilet
150 g Lamm Nierstück

Olivenöl
Salz und Pfeffer

Für den Filetzopf Rinderfilet und Lamm in gleichgrosse Streifen schneiden, dann 2 Rind- und 1 Lamm-Streifen zopfen, wobei das Lamm in die Mitte kommt.
An den Enden mit Kochgarn zusammenbinden.
In Olivenöl anbraten und mit würzen

Morchelsauce:
20 g Morcheln getrocknet
1 Schalotte
etwas Butter
1 dl Weisswein
etwas Zironensaft
1 dl Fleischbouillon
1 dl Saucenrahm
Salz und Pfeffer

einweichen, abtropfenlassen und evtl. halbieren
fein hacken, in
andämpfen, Morcheln dazugeben und
und
dazugiessen und etwas einköcheln
dazugiessen und auf die Hälfte einkochen
dazugiessen, aufkochen und noch ca. 1 Min. kochen
zum abschmecken

Anrichten:

1 Filet - Zöpfli in die Mitte des Tellers legen
mit Morchelsauce übergiessen
1 - 2 Mini - Rösti und 4-5 Mini Rüebli fächerförmig
anordnen