



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	einweichen, abtropfenlassen und evtl. halbieren
1	Schalotte	fein hacken, in
etwas	Butter	andämpfen, Morcheln dazugeben und
1 dl	Weisswein	und
etwas	Zironensaft	dazugießen und etwas einköcheln
1 dl	Fleischbouillon	dazugießen und auf die Hälfte einkochen
1 dl	Saucenrahm	dazugießen, aufkochen und noch ca. 1 Min. kochen
	Salz und Pfeffer	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