



Tipps

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

720 g

Salz und Pfeffer

330 g Pouletbrustfilet

100 g Pilze

150 g

50 g Vollrahm

1 Prise(n) Cayennepfeffer

Salz

100 g QimiQ Marinade

100 g Sonnenblumenöl

3 g Salz

480 g Mischgemüse der Saison

125 ml Gemüsefond

125 g Butter

Salz und Pfeffer

Rapsöl, zum Anbraten

500 ml Kalbsfond

500 ml Demi-glace Sauce

0.25 kg Fleischabschnitte

125 ml Portwein

125 ml Rotwein

125 g Rüebli, grob geschnitten

125 g Wurzelpeterli, grob geschnitten

125 g Knollensellerie, grob geschnitten

150 g Zwiebel(n), grob geschnitten

75 g Lauch, grob geschnitten

50 g Pilze, grob geschnitten

15 g Rohrzucker

1.5 Knoblauchzehe(n)

2 Thymianzweig(e)

1 Lorbeerblatt

Wacholderbeeren

Salz

Pfefferkörner

250 g

250 ml

500 g Butter

65 g

80 g

200 g Mehlige Kartoffel(n)

6 Eigelb

6 Eiweiss

100 g Weissmehl

100 g Butter, geschmolzen

Weisser Pfeffer

Salz

Muskatnuss, gerieben

Butter, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language