



Tipps

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

720 g

Sel et poivre

330 g Filet de blanc de poulet

100 g Pilze

150 g

50 g Crème fouettée 36 % graisse

1 pincée Poivre de Cayenne

Sel

100 g QimiQ Marinade

100 g Huile de tournesol

3 g Sel

480 g

125 ml

125 g Beurre

Sel et poivre

Huile de colza, zum Anbraten

500 ml Kalbsfond

500 ml Demi-glace

0.25 kg Fleischabschnitte

125 ml Portwein

125 ml Rotwein

125 g , grob geschnitten

125 g Petersilienwurzel, grob geschnitten

125 g Knollensellerie, grob geschnitten

150 g Oignon(s), grob geschnitten

75 g Lauch, grob geschnitten

50 g Pilze, grob geschnitten

15 g Rohrzucker

1.5 Gousse(s) d'ail

2 Branches de thym

1 Feuille de laurier

Wacholderbeeren_Baies de genièvre

Sel

Pfefferkörner

250 g

250 ml

500 g Beurre

65 g

80 g

200 g Pomme(s) de terre farineuses

6 Jaune(s) d'œuf

6 Blanc(s) d'œuf

100 g Farine

100 g Beurre, fondu

Poivre blanc

Sel

Noix de muscade, râpée

Beurre, zum Anbraten

PRÉPARATION

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