

Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 33
www.frutiglaender.ch

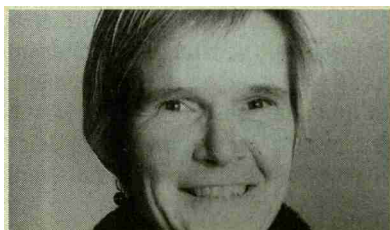
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'979
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 23'405 mm²

REZEPT-ECKE

Den Köchen über die Schulter geschaut. Heute stellt **Erika Hänni**, Bäuerin aus Reichenbach i.K., Köchin und Gastgeberin bei SWISS TAVOLATA.ch, eines ihrer Lieblingsrezepte vor.



Störfilet

mit Brennessel im Blätterteig
mit Ivos Rauchfischsauce

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Störfilet

- 500 g Störfilet, angebraten
- 1 Ei hart gekocht, gewürfelt
- 100 g Reis gekocht
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel gehackt
- 100 g Champignons in Scheiben
- 100 g junge Brennesselblätter kleingeschnitten
- 250 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- Salz und Pfeffer
- Wasser zum Bestreichen

Zubereitung Störfilet

Zwiebeln, Brennesseln und Champignons in der Bratbutter kurz andünsten. Auskühlen lassen.

Ei, Reis, Zwiebeln, Champignons, Brennesselblätter in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Masse auf den ausgewallten Blätterteig geben, das kurz angebratene Störfilet darauflegen. Restliche Masse darüber verteilen. Blätterteig am Rand mit Wasser bestreichen, zu einem Päckli zusammenfalten.

Backen bei 190 Grad in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 30 Minuten.

Zutaten Ivos Rauchfischsauce

- 250 g geräucherter Stör
- 1 Becher Sauerrahm

Zubereitung

Stör klein schneiden, mit Sauerrahm mischen.

Zutaten Sauce

- 2 dl Fischfond (Fumet de Poisson)
- 2 dl Weisswein
- 1 Lauch in Ringe geschnitten
- 1 kleiner Knollensellerie in Stücken
- 1 Zwiebel gehackt
- 100 g Champignons
- (Dürfen auch «Abreste» vom Gemüse sein für den Fond)
- 1 Lorbeerblatt

Alles zusammen 30 Minuten köcheln lassen, absieben.

Sauce mit:

- 2 EL weissem Vermouth
- 2 EL Wodka
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- abschmecken

Servieren:

Sauce auf dem Teller verteilen, Fischpäckli in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Rauchfischsauce daraufgeben.



Foto zu Rezept aus der Sendung «Schwiizer» Chuchi mit Ivo Adam vom 7. Mai 2012