

Gerichte für gewisse Stunden

Die Schweizer Spitzenköchin **Irma Dütsch** hat neue, ganz spezielle Gerichte kreiert, die Sie auf einfache Art und Weise Ihren Liebsten an besonderen Tagen präsentieren können. Seien Sie versichert: Der Applaus wird in jedem Fall Ihnen gehören.

Kalbsfilet mit Cassis-Senf mit Kefen und Polenta aus dem Vallée de Conches

Für 4 Personen

400 g Kalbsfilet, ½ dl trockener Weisswein, 1 dl Vollrahm, 1 dl Kalbsfond, 5 cl Crème de Cassis, 50 g Cassis-Senf, 1 Schalotte, fein geschnitten, 100 g Polenta mit Alpenkräutern, 4 dl Geflügelbouillon, nussgrosses Stück Butter, Gruyère, gerieben, 100 g Kefen, Salz und Zitronenpeffer

Kalb: Die Kalbsmedaillons würzen, in der Pfanne anbraten und bei 80 Grad 10 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Sauce: Das Fett aus der Pfanne abschöpfen, die Schalotte zugeben, mit Weisswein und Cassislikör ablöschen, zusammen mit dem Kalbsfond köcheln lassen, passieren und die Sauce mit Senf und Rahm aufschlagen.

Polenta: Die Bouillon ohne Salz aufkochen (für die Conches-Polenta), Polenta unter kräftigem Rühren einrieseln lassen. Bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen, vor dem Servieren Butter und geriebenen Käse dazugeben.

Kefen: Die Kefen der Länge nach halbieren, dann in Julienne (feine Streifen) schneiden. In Butter sautieren, würzen.

MIT IRMA AUF DAS SCHIFF

Die Rezepte auf dieser Seite sind dem neuesten Buch der Starköchin Irma Dütsch (Weber AG Verlag, Thun/Gwatt, 89 Franken) entnommen. Wenn Sie sich persönlich von Frau Dütsch kulinarisch verwöhnen lassen möchten: Sie kocht vom 5. bis zum 10. November 2012 auf der MS Excellence Rhône. Auf dieser 6-tägigen Herbst-Gourmet-Flussfahrt entlang Saône und Rhône vom Burgund in die Provence laden kulinarische Ausflüge und Spezialitäten an Bord zu wahrhaften Genüssen ein. Mehr Infos: Reisebüro Mittelthurgau, Tel. Hotline: 071 626 85 85.



FOTDS:ZVG