

Filet de veau enrobé de viande sèche avec knödels et purée de petits pois



Andreas Otte

Andreas Otte, „Seigneur de poeles“
à Ferienart Resort & Spa Saas-Fee
3906 Saas-Fee



A 26 ans, Andreas Otte est le chef de cuisine dans l'hôtel 5*Ferienart Resort & Spa situé à Saas-Fee depuis 2010. Le jeune chef est responsable d'une équipe de 30 professionnels de gastronomie. Andreas Otte a travaillé dans le Restaurant Schloss Loersfeld, Kerpen (1 étoile Michelin, 16 Gault-Millau), dans le Restaurant Waldhorn, Ravensburg (18 Gault-Millau) et dans le Phyllis Court Club à Henley-on-Thames, London, avant de se lancer un nouveau défi en devenant le chef de cuisine dans ce prestigieux hôtel avec Spa en Valais.

INGRÉDIENTS

2 pièces filet de veau dégorgé
48 tranches viande séchée
valaisanne
100 ml jus de rôti

Farce au poulet

200 g blanc de poulet coupé en dés
150 g crème
1 c. à thé porto blanc
sel et poivre.
Mélanger le tout dans un mixeur pour former la farce.

Knödels à la mie de pain

PRÉPARATION

Farce au poulet

Mélanger le tout dans un mixeur pour former la farce.

Puis :

Parer le filet de veau et le couper en deux dans le sens de la longueur. Saler et épicer avec poivre et noix de muscade, puis envelopper dans six tranches de viande séchée et passer rapidement à la poêle sur tous les côtés à feu vif. Disposer six autres tranches de viande séchée sur du film transparent, étaler la farce par dessus et déposer le filet de veau entouré de viande séchée pour l'envelopper délicatement. Entourer d'une feuille d'aluminium et faire cuire à nouveau dans le four à une température de 120° durant env. 15-20 minutes.

Tremper la mie de pain dans le lait chauffé au préalable et

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Filet de veau enrobé de viande sèche avec knödels et purée de petits pois



250 g pain blanc ou petits pains,
coupé en dés
180 ml lait
3 jaunes d'œuf
25 g fines herbes fraîches
hachées (persil, ciboulette, thym)
50 g beurre noisette
150 g petits pains émiettés
50 g beurre

Purée de petits pois

300 g petits pois
150 g pommes de terre pelées et
coupées en dés
50 ml crème
2 échalotes coupées fin
10 g beurre
sel, poivre, noix de muscade

laisser macérer pendant 10 minutes. Incorporer le beurre noisette, le jaune d'œuf, les herbes hachées et les miettes dans la masse. Ajouter à la fin sel, poivre et noix de muscade, puis former trois boules de taille égale et laisser celles-ci 10 minutes dans l'eau salée.

Faire revenir les pommes de terre et les échalotes dans la casserole et épicer avec sel, poivre et noix de muscade, les recouvrir de crème et faire cuire 10 minutes pour les attendrir. Introduire maintenant les petits pois, laisser tirer pendant 5 minutes. Faire alors une purée fine, à réserver chaude.

Pour terminer, dorer les knödels dans le beurre, répartir la purée de petits pois en longueur dans un grand plat. Placer par-dessus celle-ci les knödels groupés par trois. Le filet de veau est sorti de sa felle d'aluminium et découpé en tranches d'env. 2,5 cm d'épaisseur, que l'on dispose sur le plat, nappées dans le jus de rôti.

Hotel Ferienart Saas-Fee
3906 Saas-Fee
T +41 27 958 19 00

www.ferienart.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

