

## René-François Maeder

# Soupe de poisson de la vallée de la Kander avec Esturgeon du Tropenhaus de Frutigen, filet de truite du lac bleu, écrevisses de rivière au safran de Mund accompagné de sauce rouille et baguette à l'ail

### Recette pour 4 personnes

6 dl fond de poisson  
200 g filet d'esturgeon  
200 g filet de truite, de préférence de la truite saumonée bio du Blausee  
8 écrevisses de rivière  
30 g carotte coupée en bandes  
30 g poireau idem  
30 g céleri idem  
70 g beurre  
1 gousse d'ail écrasée  
6 fils de safran ou safran moulu plus ou moins fin  
100 gr sauce rouille

### Fond de poisson

Prendre les parures de poisson et arêtes, y ajouter 1 litre d'eau, porter à ébullition, et écumer. Apprêter en matignon oignons, poireaux, persil et champignons, en épiçant avec poivre, laurier, oignon piqué de girofle et sel- – Laisser tirer pendant 30 minutes, passer fin le tout, réduire à la moitié du liquide, ajouter 2 dl de vin blanc.

### Sauce rouille

La sauce rouille est une sauce au poivre rouge et à l'ail dont la confection s'apparente à celle de l'aïoli.  
Couper 1 tranche de pain toast en petits morceaux et la mélanger avec la farce de poisson en une masse compacte. Ajouter à cette masse l'ail pressé et le poivre rouge (p. ex. sous la forme de sambal oelek) ou un piment rouge et un jaune d'œuf, mélanger le tout. Puis ajouter lentement de l'huile d'olive tout en remuant régulièrement avec le fouet (pour avoir un goût se rapprochant des noix, on peut utiliser de l'huile d'argan) jusqu'à ce que l'on obtienne une émulsion ferme. Dans un repas particulièrement festif, on peut placer dessus quelques grains de caviar. La sauce est servie séparément avec du pain rôti. Elle peut être déposée directement dans la soupe.

### Soupe de poisson

Faire cuire le fond de poisson, y ajouter le safran et les bandes de légumes, introduire les queues d'écrevisse décortiquées dans la fond en cuisson pour les pocher rapidement. Retirer du fond le poisson et les écrevisses, y introduire petit à petit le beurre en mélangeant régulièrement pour donner sa structure à la soupe. Epicer avec poivre, sel et un peu d'ail.

Attention: la préparation ne doit plus bouillir à ce stade. On y introduit à la fin les bandes de légume, le poisson et les écrevisses. Servir avec des tranches de pain rôti.

Waldhotel Doldenhorn  
3718 Kandersteg  
T +41 31 675 81 81

[www.doldenhorn.ch](http://www.doldenhorn.ch)



Partenaires principaux

Waldhotel Doldenhorn  
3718 Kandersteg

Avec le soutien de

