

Andy Zaugg

Saltimbocca de cœur de ris de veau Swiss Prim avec jambon cru Swiss Prim sur risotto de courge avec Sbrinz AOP et sauce au Porto de Susi Wehrli de Küttigen

Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g noix de ris, dégorgés au préalable (n'utiliser que la noix, c.-à-d. la partie ronde du ris, sans le tendon)
8 tranches coupées fines de jambon cru Swiss Prim
sel
poivre
sauge
huile d'olive
3 dl chasselas Domaine de l'Hôpital de Soleure, Le Landeron
1 l eau
1 oignon blanc émincé
1 poireau blanc, coupé et lavé
1 feuille de laurier
1 clou de girofle

Préparation

Pour le court bouillon, faire bouillir l'eau mélangée au vin avec les oignons et le poireau, laurier et girofle. Les ris sont mis à pocher dans ce fond et maintenus pendant env. 40 min à une température de 62°C. Laisser refroidir le tout.
Retirer les ris du fond et les mettre à sécher sur du papier de cuisine. Enlever la fine peau qui les recouvre, puis couper des tranches, qui sont alors épicées et recouvertes d'un côté du jambon cru.
Chauffer la poêle à frire, ajouter de l'huile d'olive et mettre à rôtir les tranches de noix de ris, d'abord sur le côté avec le jambon. Lorsqu'elles ont pris une couleur dorée, retourner les tranches pour les rôtir de la même façon de l'autre côté.
Aprêter avec un risotto.



Zum Alten Stephan
Friedhofplatz 10
4500 Solothurn



Appellation d'origine contrôlée - Indication géographique protégée
Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

