Filets de Féra du lac de Bienne grenobloise avec son jus meuniere et pommes persillees:





Marc Aeschlimann

Hôtel-Restaurant Bären
Twann (BE)

Marc Aeschlimann débute sa formation professionnelle avec un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Weisses Kreuz à Lyss en 1997. Toutefois, ayant grandi dans une région de vignes, il décide en 2004 de suivre un apprentissage de viticulteur chez Erich Andrey à Ligerz. Enfin, il se lance en 2006 dans le Brevet fédéral d'hôtelier-restaurateur, qu'il obtient en 2008. Après une expérience de management au Radisson Blu Hotel à Bâle, il revient aux sources et devient directeur de l'Hôtel Bären à Twann, où il est également aux fourneaux.

www.baeren-twann.ch

INGRÉDIENTS

Pour 10 Personnes

2kg filets de féras suisses

400g champignons frais

300g filets de citron

150g câpres

200g farine blanc

200g fond de veau brun

300g beurre frais

Huile colza ou arachide

PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terres dans l`eau salée.
Assaisonner le poisson et le tourner dans la farine.
Sauter les filets de poisson dans une poêle lyonnaise ou teflon préchauffée, jusqu'à couleur dorée, mais pas plus qu'à point.
Garder les filets au chaud (Hold o mat).
Faire sauter les champignons dans le beurre et assaisonner sel et poivre, ajouter les câpres et juste avant la fin les filets de citron.
Dresser les féras, et les faire napper avec la garniture grenobloise, ajouter un fil de fond brun.
Dresser les pommes vapeurs persillées et beurrées
Dresser la garniture.
Et bon appetit!

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filets de Féra du lac de Bienne grenobloise avec son jus meuniere et pommes persillees:

2.5 Kg pommes de terre Charlotte

100g persil frais

Env. 30g mélange de sel pour poisson

10 quartiers de citron et persil frais (garniture)

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE