

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



Andy Zaugg

Zum Alten Stephan
Friedhofplatz 10, 4500 Solothurn



Andy Zaugg est depuis plus de 20 ans Chef du Restaurant « Zum Alten Stephan », situé en plein cœur de la vieille ville à Soleure. Avec son épouse, il est constamment à la recherche du bien-être et de la satisfaction de ses clients. Rien d'étonnant dès lors que son restaurant constitue une adresse gastronomique reconnue. Andy Zaugg assure également un service traiteur offrant une qualité irréprochable pour des banquets jusqu'à 2000 personnes.

www.alterstephan.ch

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



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

1 oignon blanc émincé
1 poireau blanc, coupé et lavé
1 feuille de laurier
1 clou de girofle



PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

