

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



René-François Maeder

Waldhotel Doldenhorn
3718 Kandersteg



Président de la Guilde

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est une association professionnelle de cuisiniers établis propriétaires d'une entreprise gastronomique. La guilde crée des structures gastronomiques claires et est synonyme de qualité, de créativité et de convivialité. Pour l'hôte qui se rend dans un restaurant de la guilde, l'expérience doit être à la fois culinaire et sociale. L'ambiance particulière à la guilde peut être vécue aussi bien dans un simple restaurant que dans une auberge de campagne de classe supérieure, un hôtel de montagne ou un restaurant gastronomique.

René-François Maeder est né le 12.7.1954. Il a d'abord réalisé un apprentissage de cuisinier à Zürich, puis plusieurs stages dans divers établissements. Il est également Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il est aujourd'hui patron des deux établissements Waldhotel Doldenhorn et Landgasthof Ruedihus à Kandersteg (BE). Gage de qualité, son restaurant figure dans le Guide « Gault et Millau » depuis 10 ans, avec 15 points.

Lors de sa démonstration, il sera accompagné aux fourneaux de Monsieur Klaus Stucki Chef de cuisine au Waldhotel Doldenhorn

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

6 dl fond de poisson
200 g filet d'esturgeon

PRÉPARATION

Fond de poisson

Prendre les parures de poisson et arêtes, y ajouter 1 litre d'eau, porter à ébullition, et écumer. Apprêter en matignon

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



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



200 g filet de truite, de préférence
de la truite saumonée bio du

Ail

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

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

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



**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**

Bonne dégustation !



PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

