

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Gefüllte Coquelets (Mistkratzerli)

Zutaten für 4 Personen

4 Coquelets (vom Metzger ausgebeint)
200 g Foie gras micuit in Stücklein
2 Scheiben Weissbrot ohne Rinde in Stücklein
1 Mango in kleinen Stücken
2 aufgeschlagenes Ei
1 Bund italienische Petersilie gehackt
Salz und Pfeffer
1 in Butter gedämpfte Echalotte

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, je nach Geschmack würzen
Bei 180 ° ca 40 Minuten im Ofen braten

Varianten

Anstelle von Foie gras zwei bis drei Äpfel oder mit 300 g tiefgekühlten Steinpilzen verwenden

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)