



Quenelles de brochet du Rhin à la sauce à l'ail des ours et riz aux asperges

Ingrédients pour 5 personnes

Farce :

400g de filet de brochet sans peau ni arêtes, 5 tranches de pain sans croûte et non grillé, 130ml de crème, 2 blancs d'œufs, sel et poivre

Eau chaude pour les quenelles :

2 litres de l'eau, sel, 1 oignon piqué (avec 1 feuille de laurier et 2 clous de girofle), 1/8 litre de vin blanc sec

Sauce :

200ml de crème, 2 échalotes, 1 cuillère à soupe de beurre, quelques feuilles de l'ail des ours ou pesto à l'ail des ours, fond de poisson (l'eau bouillante des quenelles), sel, poivre, 1 cuillère à soupe de crème fraîche

Riz basmati

Une botte d'asperges vertes

1 cuillère à soupe d'huile d'olives

Beurre

Préparation :

Faire cuire le riz basmati et faire cuire la botte d'asperges vertes et laisser refroidir.

Passer à la moulinette les quenelles de brochet, le pain et les blancs d'œufs, assaisonner le tout et placer au frais pendant 30 minutes.

Mélanger ensuite avec la crème et préparer la farce de poisson avec un robot ménager. Faire bouillir l'eau salée, y rajouter l'oignon piqué et le vin.

Couper la farce en quenelles et faire cuire 8 à 10 minutes (ne pas bouillir !). Faire cuire le riz et les asperges et refroidir avec de l'eau froide.

Faire suer les échalotes dans le beurre, laisser infuser le fond de poisson. Ajouter la crème et la crème fraîche ainsi que l'ail des ours coupé en morceaux (ou le pesto). Mixer et assaisonner.

Faire revenir le riz et les asperges dans l'huile d'olive et placer sur une assiette préchauffée. Bon appétit !

Restaurant Zur Limburg

Famille Schweizer

Am Rhein 2

D-79361 Sasbach a. K.

Tel. 0049 7642 3393

Site web : <http://www.gasthaus-zur-limburg.de>

Le restaurant sur Hallo-Alsace.fr

<http://www.hallo-alsace.fr/>