

- **Kartoffel-Broccoli-Suppe mit Gruyère-Croutons**
- **Kalbsfilet-Cadufferli mit Erbsen und Cherrytomaten**
- **Himbeercoulis mit Mango und Heidelbeeren**



#### ISABELLE VON SIEBENTHAL'S EINKAUFLISTE

- Limone
- Mango
- Avocado
- Kartoffeln
- Cherry Tomaten
- Broccoli
- Himbeeren
- Kalbsfilet
- Rahm
- Orangensenf
- Gartenerbsen, tiefgekühlt

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Frühlingszwiebeln
- Hühnerbouillon
- Crème Fraiche
- Butter
- Brot
- Buttergipfel
- Zwiebeln
- Thymian
- Basilikum
- Bratbutter
- Zuckersirup
- Minzblätter



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

#### ZUTATEN

100 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten  
1 Frühlingszwiebel, in Streifen geschnitten  
100 g Broccoliröschen  
50 g unreife Avocado, in Würfel geschnitten (optional)  
2 dl Hühnerbouillon  
0,5 dl Rahm  
0,5 dl Crème Fraiche  
40 g Butter

#### Suppe:

Frühlingszwiebel und Avocado (optional) in Butter glasig dünsten. Kartoffeln und Broccoli dazu geben und kurz mitdünsten. Bouillon und Rahm hinzufügen und knackig kochen. Zum Schluss Crème Fraiche darunterziehen und heiss servieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

4 kleine Scheiben Brot ohne Rinde  
100 g reifer Gruyère, geraffelt

250 g Kalbsfilet  
1 Buttergipfel  
2 kleine Zwiebeln, fein gehackt  
Halber Bund Thymian, gezupft  
Halber Bund violetter Basilikum, fein geschnitten  
40 g Butter  
¼ Mocalöffel Orangensenf (optional)  
20 g Bratbutter  
Fleur de Sel  
Pfeffer

50 g Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
150 g Erbsen  
100 g Cherry Tomaten  
Fleur de Sel  
Pfeffer

100 g Himbeeren  
1 Mango, geschält und in Streifen geschnitten  
1 Limone, ausgepresst  
50 g Zuckersirup (1:1)  
50 g Heidelbeeren (innen rot)  
Minzblätter

### Gruyère-Croutons:

Brot mit dem geraffelten Käse bestreuen und ca. 8 bis 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen gratinieren und zur Suppe servieren.

### Cadufferli:

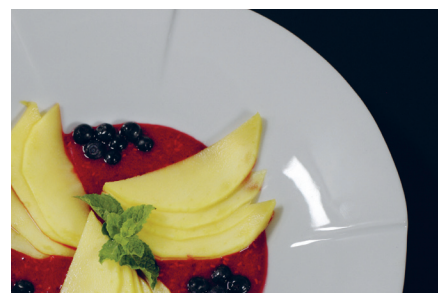
Zwiebel und Thymian in Butter glasig dämpfen. Basilikum dazugeben, kurz umrühren und sofort kaltstellen. Unterdessen das Kalbsfilet und den Buttergipfel durch den Fleischwolf lassen. Die kalte Zwiebel-Kräutermischung (und Senf) dazugeben. Würzen und aus der Masse ganz kleine Fleischbällchen formen. In Bratbutter à point braten.

### Erbsen:

Zwiebel in Butter glasieren, Erbsen und danach die Tomaten dazugeben. Gut heiss werden lassen, abschmecken und zu den Cadufferli servieren.

### Himbeercoulis:

Himbeeren, Zitronensaft und Zuckersirup mit dem Mixer kurz pürieren. Einen Fruchtspiegel ausgießen und Mango darauf legen. Mit Heidelbeeren und Minzblättern garnieren.



### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Château d'Aiguilhe,  
Graf Neipperg FRA, 2006



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid