

- Egl-Filets «Müllerinnen Art» mit indonesischem Basmati-Reis
- Kürbis-Pilz-Ragout
- Himbeer-Joghurt Creme



**CAROLINE CHEVIN'S  
EINKAUFLISTE**

- Kürbis
- Pleos
- Eierschwämme
- Koriander
- Chili
- Ingwer
- Lauch
- Eglifilet
- Himbeeren
- Weisse Trauben
- Basmatireis
- Kokosmilch
- Joghurt, nature

**BASISZUTATEN AUS  
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Butter
- Zitrone
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- Zwiebel
- Hühnerbouillon
- Olivenöl
- Majoran
- Rahm
- Vanillezucker
- Eier



für 2 Personen



ca. 30 Min.



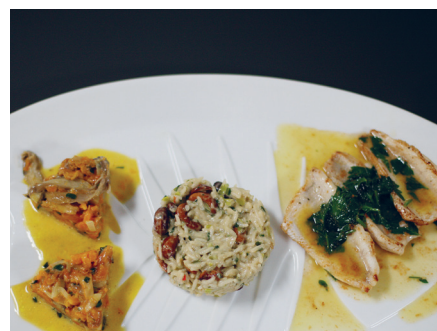
leicht

**ZUTATEN**

300g Eglifilets  
80g Butter  
1 Bund Italo-Peterli, gehackt  
Saft von einer Zitrone  
Fleur de Sel  
Pfeffer

**Egl-Filets**

Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter herausbraten (maximal 1 bis 2 Minuten auf jeder Seite). Auf Tellern anrichten. Restliche Butter in die Pfanne geben, Zitronensaft und Peterli dazugeben und über die Eglifilets giessen.



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

100g Basmatireis  
 50g Lauch, in Streifen  
 30g Ingwer, geraffelt  
 50g Zwiebel, gehackt  
 50g Koriander, gehackt  
 2 dl Kokosnussmilch  
 2 dl Hühnerbouillon  
 2 kleine Chili, gewaschen und gehackt  
 100g geröstete Cashewnüsse  
 1 dl Olivenöl

### Reis

Lauch, Chili und Zwiebel in Olivenöl glasig dämpfen. Geraffelten Ingwer dazugeben und den Basmatireis mitglasieren. Mit Bouillon und Kokosnussmilch auffüllen und langsam weichkochen. Zum Schluss Koriander und Cashewnüsse unterrühren.



100g Kürbis, in feine Streifen geschnitten  
 50g Eierschwämmli, grob geschnitten  
 50g Pleos (Austernseitling), grob geschnitten  
 ½ Zwiebel, gehackt  
 Majoran, gehackt  
 Etwas Rahm  
 50g Butter  
 Fleur de Sel  
 Pfeffer

### Kürbis-Pilz-Ragout

Zwiebel in Butter glasig dämpfen, Kürbis etwa 3 bis 4 Minuten mitdämpfen, so dass der Kürbis noch schön knackig ist, Pilze dazugeben und 2 Minuten ebenfalls dämpfen. Majoran und etwas Rahm untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Fisch servieren.



100g Himbeeren  
 100g Joghurt, nature  
 150g Rahm, geschlagen  
 50g Vanillezucker  
 Saft einer halben Zitrone  
 3 Eigelb

### Himbeer Creme

Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Himbeeren über dem Wasserbad warm schlagen, danach in der Maschine kalt rühren. Geschlagenen Rahm und Joghurt unterziehen. Mit Trauben garnieren.



### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Yvorne, Château Maison Blanche, Grand Cru, CH 2009



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