



Sauce:

2,5 dl Doppelrahm
 1 dl trockener Weisswein
 100 g Greyerzer, gerieben
 150 g frische Champignons, kleingeschnitten
 1/2 Bund Dill, gehackt
 Streuwürze, Pfeffer, Muskatnuss

800 g Eglifilets
 Zitronensaft
 Pfeffer (evtl. Zitronenpfeffer),
 Worcestershire-Sauce
 1 Esslöffel Mehl
 40 g Butter

20 g Butter
 50 g Mandelblätter

Eglifilets in Wein-Käsesauce

(4 Personen)

Für die Sauce Doppelrahm und Weisswein zusammen aufkochen, Greyerzer darin schmelzen, Champignons zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Dill beigeben, würzen und warmstellen. Eglifilets würzen, mit Mehl bestreuen, in der Butter beidseitig goldbraun braten und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Mandelblätter in der Butter leicht rösten. Die Sauce über die Fischfilets verteilen und mit den Mandelblättern garnieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

8 mittlere Kohlräbli

Füllung:

20 g Butter
 1 kleine Zwiebel, gehackt
 100 g Pilze (Steinpilze, Eierschwämme oder Champignons)
 8 Esslöffel Langkornreis
 2–3 dl Hühnerbouillon (aus Würfeln)
 80 g Appenzeller, gerieben
 1 Messerspitze Safran
 30 g Appenzeller, gerieben
 10 g Butterflocken
 2 dl Hühnerbouillon (aus Würfeln)



Gefüllte Kohlräbli (4 Personen)

Kohlrabi schälen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen. Einen Deckel abschneiden, das Innere bis auf einen Rand von ca. 1 cm aushöhlen. Das Ausgehöhlte für die Füllung weiterverwenden. Für die Füllung Zwiebel in der Butter glasigbraten, Pilze, Reis und Gemüse-Inneres zufügen und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und 10–15 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und mit Appenzeller und Safran vermischen. Die Füllung in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen und diese in eine Gratinform setzen. Mit Appenzeller bestreuen, mit Butterflocken belegen und mit Hühnerbouillon umgießen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 20 Minuten backen. Dazu passt Saucenfleisch.