

## **Aus dem Bielersee / Seeland / Berner Jura für den KRS**

\*\*\*\*\*

### **Saisonaler Marktsalat**

### **Bielersee Fischsuppe „Marie Martin“**

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Felchenfilets / Rotaugen an Haselnuss-Bärlauch-Butter“ Grüne Seeländer Spargeln**

\*\*\*\*\*

### **Tarte au vin «Bielersee» kleine regionale Käseplatte**

\*\*\*\*\*



## **Bielerseefischsuppe „Marie Martin“**

### **Zutaten (8 Personen):**

*Fischfond (vom Vortag)*

2 kg Fisch-Filetierresten (sauber  
gewaschen)

2 EL Butter

2 kleine Sellerie

2 Zwiebeln

2 Lauch geschnitten

2 Knoblauchzehen

4 dl Bielersee Weisswein

4 dl Wasser

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

20 Pfefferkörner (zerdrückt)

2 TL Meersalz

2 Knoblauchzehen

4-6 Kartoffeln

Salz und Cayennepfeffer

2 EL Peterli / Dill / Kerbel gehackt

### **Suppe**

1.2 kg Bielerseefische (Felchen, Egli, Hecht,  
Winger, Alet)

3 l Fischfond

2 EL Butter

4 Rüebli

2 Lauch

2 Zwiebeln

2 kl Fenchel



### **Zubereitung:**

#### **Focaccia – Scheiben**

Die dünn aufgeschnittene Focacciascheibe mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 200° C toasten.

#### **Fischsuppe:**

1. Fisch in feine Stücke schneiden (Würfel)
2. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen
3. Mit Fischfonds ablöschen, abschmecken
4. 15' leicht köcheln lassen
5. Kartoffeln begeben und 5' leicht köcheln (müssen fest bleiben)
6. Fische zugeben und ziehen lassen (kurz)
7. Mit frisch gehackten Kräutern bestreuen und servieren.
8. Suppenshalen gut vorwärmen (muss heiss sein!)

## Gebratene Felchenfilets an Haselnuss-Bärlauch-Butter

### Zutaten (8 Personen)

100 g	Haselnüsse gemahlen
1 Bund	Bärlauch (ca. 20 g)
300 g	Butter weich
2 Teelöffel	Zitronensaft
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1.6 kg	Spargeln grün
8	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehe
2	Esslöffel Olivenöl
240 g	Goldhirse
6 dl	Gemüsebouillon
6 EL	Rahm
1.2 kg	Felchenfilets mit Haut / Rotaugen
2 EL	Mehl
2 EL	Esslöffel Bratbutter



### Zubereitung

1. In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Haselnüsse leicht rösten. Auskühlen lassen.
2. Die Stiele vom Bärlauch wegschneiden und die Blätter fein hacken.
3. Die Butter mit einer Kelle so lange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Haselnüsse, Bärlauch und Zitronensaft beifügen. Alles gründlich mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Butter bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
4. Von den Spargeln die hintere Hälfte wegschneiden; schälen erübrigt sich.
5. Die Frühlingszwiebeln rüsten. Schönes Grün in feine Ringe schneiden; den weissen Zwiebelteil fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheibchen schneiden.
6. In einer mittleren Pfanne das Öl erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Hirse beifügen und kurz mitdünsten. Die Gemüsebouillon dazugiessen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Umrühren 15– 20 Minuten nicht zu weich kochen. Zuletzt den Rahm beifügen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zugedeckt warm stellen.
7. Kurz vor dem Servieren die Spargeln in reichlich Salzwasser oder im Dampf bissfest garen.
8. Die Felchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
9. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Filets darin zuerst auf der Hautseite etwa 2 Minuten braten. Dann die Filets wenden und auf der ausgeschalteten Herdplatte noch etwa 1 Minute gar ziehen lassen. Gleichzeitig in einer kleinen Pfanne die Nuss-Bärlauch-Butter aufschäumen lassen.
10. Die Filets mit den Spargeln und der Hirse auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Haselnuss-Bärlauch-Butter darüberträufeln.

## Tarte au vin „Bielersee“

Für ein Kuchenblech von 26cm Durchmesser

### Zutaten / Zubereitung Mürbeteig :

200g Mehl in Schüssel geben  
2 Prisen Salz beifügen  
100g kalte Butter zugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist  
2-3 EL Zucker beifügen  
½ Zitrone Schale dazureiben  
1 Ei verklopfen, in die Vertiefung geben  
1 EL Wasser wenn nötig !!!!!  
den Teig 15 Minuten in der Kälte ruhen lassen

### Zutaten / Zubereitung Kuchen

Mürbeteig rund auswallen und mit einer Gabel grosszügig einstechen  
1 EL Mehl auf dem Boden gleichmässig verteilen  
100g Zucker auf dem Boden zerstreuen  
2dl Weisswein auf den Boden giessen  
1 Schluck Rahm darüber giessen  
Butterflöckli regelmässig auf der Tarte verteilen  
1 EL Zimt darüberstreuen



Backen im vorgewärmten Ofen bei 200 Grad mit Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten

## Käseplatte

Tomme Chaux d'Abel  
Jurabergkräuterkäse (Corgémont)

Le Tatouillard (La Ferrière)  
Geisskäsli natur (Monible)

### Wein:

Chasselas 2017 (Sabine Steiner, Schernelz)  
Chardonnay 2016 (Fabian Teutsch, Schafis)  
Pinot gris 2017 (Sabine Steiner, Schernelz)  
Grappa (Cave des Veau, Schernelz)

Pinot noir 2017 (Sabine Steiner, Schernelz)  
Douce Devinette 2003 (Martin Hubacher, Twann)

