



Auberge des Clefs



«Auberge des Clefs» – Schlüssel zu kulinarischen Erlebnissen

Am Mont Vully gelegen, schier versteckt. Einmal gefunden, endet des Geniessers Weg wieder und wieder hier. Ein Bistro, ein Sali und eine Gartenterrasse mit Ausblick auf den Murtensee und die Freiburger Alpen. Geniessen von Spezialitäten und Weinen aus der Region. Nebst Speisen à la carte immer ein aktuelles Menü mit mehreren Gängen. Täglich neue Kreationen, ob Fischspezialitäten, Meeresfrüchte oder Fleisch. Entspannte familiäre Atmosphäre und im Sali gar Einblick in die Küche.

Werner und Therese Rätz mit den Kindern Joël und Celine.
Werner et Therese Rätz avec leurs enfants Joël et Celine.



«Auberge des Clefs» – de la bonne table

Perché, pour ne pas dire caché, sur le Mont Vully. Mais quiconque découvre ce restaurant, y revient encore et encore. Un café, une salle à manger, le «Sali», et une terrasse offrant une vue splendide sur le lac de Morat et les alpes fribourgeoises. Se délecter de spécialités de la région arrosées de crus eux aussi locaux. L'«Auberge des Clefs» propose des plats à la carte ainsi qu'un menu; chaque jour une nouvelle création à base de poisson, de fruits de mer ou de viande. Une atmosphère détendue, familière et pour ainsi dire intime, car depuis le «Sali» on aperçoit même les cuisiniers aux fourneaux.



GEFÜLLT MIT IHREM FELCHEN TATAR

ZUTATEN

4	Felchen
4	Schalotten
12	Kapern
4	Fleischtomaten
	Schnittlauch
	Olivöl
	Balsamico-Essig
	Basilikum
	Senf
	Salz, Pfeffer
	Zucker
	verschiedene Blattsalate

Zubereitung

Felchen filetieren und entgräten. Pro Fisch an je einem Filet die Schwanzflosse stehen lassen. Für das Tatar die vier Filets ohne Schwanzflosse in feine Würfel schneiden, mit Kapern und Schnittlauch mischen. Tatar mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Die Felchenfilets mit den Flossen mit Salz und Pfeffer würzen und das Tatar darauf verteilen. Filets zu einer Roulade aufrollen, dabei die Seiten etwas festdrücken. Die Fleischtomaten in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Ent-

häuten, vierteln und entkernen. Unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocknen und in gleich grosse Würfel schneiden. Schalotten in Streifen, Basilikum fein schneiden und mit Olivöl und Balsamico-Essig mischen. Mit Salz und Zucker abschmecken und die Tomatenwürfel dazugeben.

Anrichten

Zuerst die Tomatenwürfel mit den Zwiebelstreifen, dann die Felchenroulade auf die Teller anrichten. Mit den Blattsalaten und dem Basilikum garnieren.

LAVARET FARCI DE SON TARTARE

INGRÉDIENTS

4	lavarets
4	échalotes
12	câpres
4	tomates charnues
	ciboulette
	huile d'olive
	vinaigre balsamique
	basilic
	moutarde
	sel, poivre
	sucré
	mesclun

Préparation

Couper les lavarets en filets et ôter les arêtes. Laisser la nageoire caudale de chaque poisson sur l'un des deux filets. Pour le tartare, détailler les quatre filets restants en petits dés, puis mélanger aux câpres et à la ciboulette. Assaisonner le tartare de moutarde, saler et poivrer. Saler et poivrer les filets avec la nageoire, puis les recouvrir de tartare. Rouler ensuite les filets, tout en serrant les bords. Blanchir les tomates, puis les rafraîchir à l'eau glacée. Les peler, les couper en quarts et les épépiner. Les rincer sous le robinet à l'eau froide, les essuyer et les couper en dés de même taille. Emincer les échalotes en lanières, hacher le basilic, puis mélanger à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique. Saler et sucrer avant d'ajouter les dés de tomates.

Présentation

Dresser tout d'abord la préparation de tomates et d'échalotes sur les assiettes, puis les roulades de lavaret. Décorer de mesclun et de basilic.

LAMMKARREE MIT TRÜFFEL UND GRÜNEN BOHNEN

Zubereitung Lammkarrees

Die Lammkarrees sorgfältig parieren, die Knochen sauber putzen und die Stücke auf der Hautseite ohne Zugabe von Fett anbraten, würzen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen im Bratpfanne ca. 12 Minuten lang weiter braten. Danach bei 80 °C 20–30 Minuten ruhen lassen. Die Lammkarrees dünn mit Dijon-Senf bestreichen, unter dem Salamander oder bei starker Oberhitze im Ofen leicht überkrusten.

Sauce

Das Fett aus dem Bratpfanne abschütten, die Lammabschnitte mit Zwiebeln, Schalotten, Sellerie und Lauch hineingeben. Saisonkräuter und etwas Trüffel zufügen und ca. 15 Minuten schmoren lassen. Den Fond passieren, nochmals aufkochen und abschmecken.

Bohnen

Bohnen rüsten, im Gemüsefond blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen, in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Saisonkräutern abschmecken.

Kartoffelstock

Kartoffeln in Wasser weich kochen, auf ein Blech legen und im Ofen bei 100 °C 2–3 Minuten trocknen lassen. Durch das Passevite treiben, warme Milch und Rahm begeben und mit dem Schwingbesen einarbeiten. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Butter oder Olivenöl verfeinern.

Anrichten

Die Lammkarrees mit der Sauce, den Bohnen und dem Kartoffelstock auf heiße Teller anrichten. Mit Trüffel garnieren.

Préparation carré d'agneau

Parer soigneusement les carrés d'agneau, bien nettoyer les os et saisir la viande à sec côté peau. Assaisonner, mettre dans une cocotte et glisser au four préchauffé à 200 °C durant environ 12 minutes. Réduire la température du four à 80 °C et laisser reposer pendant 20 à 30 minutes. Enduire parcimonieusement les carrés d'agneau de moutarde de Dijon. Placer sous la salamandre ou dans le four très chaud (chaleur supérieure) jusqu'à formation d'une fine croûte.

Sauce

Vider le gras de la cocotte, y mettre les parures d'agneau avec l'oignon, l'échalote, le céleri et le poireau. Ajouter les herbes de saison et un peu de truffe, puis braiser durant 15 minutes. Passer le fond, porter à ébullition et assaisonner.

Haricots verts

Eplucher les haricots, les blanchir dans le fond de légumes et les rafraîchir à l'eau glacée. Egoutter, faire revenir dans le beurre, saler, poivrer et assaisonner de sarriette et d'herbes de saison.

Purée de pommes de terre

Cuire les pommes de terre à l'eau jusqu'à tendreté, les placer sur une plaque et les faire sécher au four préchauffé à 100 °C durant 2 à 3 minutes. Les passer au presse-purée, ajouter la crème et le lait chauds, puis travailler au fouet. Assaisonner de noix de muscade, saler et poivrer. Affiner avec un peu de beurre ou d'huile d'olive.

Présentation

Dresser les carrés d'agneau avec la sauce et les haricots sur des assiettes chaudes. Décorer de truffes.

Auberge des Clefs



CARRÉ D'AGNEAU AUX TRUFFES ACCOMPAGNÉ DE HARICOTS VERTS

ZUTATEN

Lammkarrees	2	Lammkarrees zu je 450 g Salz, Pfeffer wenig Dijon-Senf zum Bestreichen	Bohnen	400 g 30 g 2,5 dl	grüne Bohnen Butter Bohnenkraut Gemüsefond Saisonkräuter (z.B. Thymian, Rosmarin) Salz, Pfeffer
Sauce	200 g ½ 2 20 g 20 g 20 g	Lammabschnitte Zwiebel, gewürfelt Schalotten, gewürfelt Sellerie Lauch Saisonkräuter (z.B. Thymian, Rosmarin) Périgord-Trüffel Petersilie, Estragon und Basilikum, fein gehackt wenig Butter	Kartoffelstock	400 g 2 dl 0,5 dl	Kartoffeln, Bintje, geschält Milch, warm Rahm, warm Salz, Pfeffer Muskatnuss wenig Butter oder Olivenöl

INGRÉDIENTS

Carré d'agneau	2	carrés d'agneau d'env. 450 g chacun sel, poivre un peu de moutarde de Dijon	Haricots verts	400 g 30 g 2,5 dl	de haricots de beurre de fond de légumes sarriette herbes de saison (p. ex. thym, romarin) sel, poivre
Sauce	200 g ½ 2 20 g 20 g 20 g	de parures d'agneau oignon en dés échalotes en dés de céleri de poireau herbes de saison (p. ex. thym, romarin) de truffes du Périgord persil, estragon et basilic finement hachés un peu de beurre sel, poivre	Purée de pommes de terre	400 g 2 2 dl 0,5 dl	de pommes de terre bintjes pelées de lait chaud de crème chaude un peu de beurre ou d'huile d'olive un peu de noix de muscade sel, poivre





Auberge des Clefs

ZUTATEN

Vully-Kuchen

250 g	Mehl
1 dl	lauwarme Milch
10 g	Hefe
30 g	Zucker
1	Ei
50 g	Butter (Zimmertemperatur)
80 g	Rhabarber
2 dl	Rahm 45% Fett (Doppelrahm)
80 g	Hagelzucker
20 g	kalte Butter

Vully-Süsswein-Schaum

4	Eigelb
50 g	Staubzucker
2 dl	Délicatessen des Bourgeois (Süsswein)

Zubereitung Vully-Kuchen

Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, Hefe, Milch und Butter zu einem Teig kneten. Ein rundes Kuchenblech (26–28 cm) ausbuttern, den Teig auswallen und sofort auf das Blech geben. Während ca. 10 Minuten ruhen und aufgehen lassen.

Rhabarber waschen und gut schälen. In 1–2 cm lange Stücke schneiden, auf den Teig geben und leicht eindrücken. Hagelzucker auf den Teig streuen und mit Doppelrahm übergossen. Kuchen rund 20 Minuten bei 200°C im Ofen backen.

Vully-Süsswein-Schaum

Eigelb, Staubzucker und Wein in einer Rührschüssel oder einem Schlagkessel mischen. Schüssel ins heisse Wasserbad stellen und die Eimasse mit den Quirlen des Handrührers oder mit einem Schwingbesen so lange schlagen, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Im kalten Wasserbad weiter schlagen, bis die Creme abgekühlt ist. Den Weinschaum sofort mit dem Kuchen servieren.

VULLY-KUCHEN MIT RHABARBER UND VULLY-SÜSSWEIN-SCHAUM



INGRÉDIENTS

Gâteau du Vully

250 g	de farine
1 dl	de lait tiède
10 g	de levure
30 g	de sucre
1	œuf
50 g	de beurre à température ambiante
80 g	de rhubarbe
2 dl	de crème 45% ou de double-crème
80 g	de sucre granulé
20 g	de beurre froid

Mousse au vin doux du Vully

4	jaunes d'œufs
50 g	de sucre glace
2 dl	de Délicatessen des Bourgeois (vin doux)

Préparation gâteau du Vully

Délayer la levure dans le lait. Mélanger la farine, le sucre, le lait et le beurre, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte. Beurrer une plaque à gâteau ronde (26 à 28 cm env.), abaisser la pâte et placer immédiatement sur la plaque. Laisser reposer et lever durant environ 10 minutes.

Laver la rhubarbe et bien la peler. Couper en tronçons de 1 à 2 cm, puis répartir sur la pâte en pressant légèrement. Parsemer de sucre granulé et arroser de crème. Cuire le gâteau au four à 200 °C durant environ 20 minutes.

Mousse au vin doux du Vully

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre glace et le vin dans une jatte ou un cul de poule. Au moyen d'un fouet pâtissier ou mécanique, battre ensuite l'appareil au bain-marie jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Placer le plat dans de l'eau froide et continuer à battre jusqu'à refroidissement de la crème. Servir immédiatement avec le gâteau.

GÂTEAU DU VULLY À LA RHUBARBE AVEC MOUSSE AU VIN DOUX DU VULLY