

STEPHAN'S METZGER

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Gefüllte Coquelets (Mistkratzerli)



Zutaten für 4 Personen

- 4 Coquelets (vom Metzger ausgebeint)
- 200 g Foie gras micuit in Stücklein
- 2 Scheiben Weissbrot ohne Rinde in Stücklein
- 1 Mango in kleinen Stücken
- 2 aufgeschlagenes Ei
- 1 Bund italienische Petersilie gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 in Butter gedämpfte Echalotte

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, je nach Geschmack würzen.

Die Füllung gleichmässig auf die Innenseite der 4 Coqulets verteilen, einschlagen und in eine gebutterte Gratainform setzen und leicht salzen.

Bei 180 ° ca 40 Minuten im Ofen braten

Varianten

Anstelle von Foie gras zwei bis drei Äpfel oder mit 300 g tiefgekühlten Steinpilzen verwenden

E Guete☺!