

Chochette

vom 17. Februar 2022

Hanspeter Müller

Rezept für 8 Personen

Vorspeise :

Lauchcreme – Suppe

2l Bouillon / 4 EL Butter / 4 Kartoffeln / 3-4 Stangen Lauch / 100g Mehl / Pfeffer / 250ml Saucen-Halbrahm / Salz

Für die Lauchcremesuppe die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kartoffeln darin kurz durchrühren. Danach die Kartoffeln salzen und mit dem Mehl bestäuben und mit der Bouillon aufgiessen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Anschliessend den Lauch putzen und waschen. Den Lauch in Ringe schneiden und zu den Kartoffeln rühren - noch weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe pürieren, mit Rama Creme-fine / Saucen-Halbrahm verfeinern und kräftig mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.

Ca. 20 grüne Ringportionen in heissem Wasser 10 Min. kochen und als Garnitur nehmen

Hauptgang

Wildschweinragout / Wildschweinschnitzel – Polenta – Rotkohl

Polenta Ticinese

2,5l Gemüsebouillon / 500g Bramata Mais, grobkörnig wie im Tessin / Salz

Bouillon aufkochen, Mais einrieseln lassen. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen. Danach Polenta unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 25-30 Minuten fertig kochen. Mit Salz abschmecken.

**

Rotkraut mit Marroni

2 Zwiebeln (fein gehackt) / 2 Äpfel (gerüstet, klein gewürfelt) / 2kg Rotkraut (gehobelt oder fein geschnitten) / je 2-3 Lorbeerblätter und Nelken / 2dl Rotwein / 2dl Gemüsebouillon / 3 EL Balsamico / 5EL Johannisbeer-Gelee / Butter zum Verfeinern / Salz und Pfeffer / 75g Zucker / 2EL Wasser / 30g Butter / 500g Marroni / 2dl Gemüsebouillon

Rotkraut: Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen. Rotkraut und Gewürze beifügen, mitdämpfen. Mit Wein odrr Bouillon ablöschen. Restliche Bouillon dazugiessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weich kochen. Mit Essig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern, würzen.

Marroni: Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Butter beifügen. Marroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.

Rotkraut mit den Marroni auf vorgewärmte Teller geben, heiss servieren.

**

Wildschweinragout

2 mittlere Zwiebeln / 3 Knoblauchzehen / 4 Tomaten / 2 Rüebl / 3-4 EL Mehl / Salz und Pfeffer / ca. 800g Wildschwein-Voressen / 4 EL Tomatenpüree / 2,5dl Rotwein / 3dl Fleischfond oder -bouillon / 3 Lorbeerblätter / 2 Zweige Rosmarin

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Schnitze, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden. Rüebl fein reiben.

Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Fleisch darin wenden. Öl im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. Öl begeben.

Zwiebel und Knoblauch in demselbenTopf andämpfen. Tomaten, Rüebl und Tomatenpüree kurz mitdämpfen.

Wein und Wildfond dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Lorbeerblätter, Rosmarin begeben. Fleisch mit dem entstandenen Saft wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren.

**

Wildschweinschnitzel

8 Schnitzelstücke / 10 EL Olivenöl / Pfeffer aus der Mühle / 4 TL Kräuter (Peterli, Rosmarin, Liebstöckel, Thymian oder Salbei) / Paprika edelsüss / 4TL Honig flüssig / Salz und Panko (oder Paniermehl) – zum Braten 4EL Olivenöl und 4TL Butter

1e Lenden vorsichtig mit einem Schmetterlingsschnitt teilen, sodass Schnitzel entstehen. Diese klopfen. Olivenöl mit Pfeffer, Kräutern, Paprikapulver und Honig

mischen und die Schnitzel damit auf beiden Seiten einstreichen. Ruhen lassen. Dann etwas salzen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in Panko wenden und von beiden Seiten rasch goldbraun braten.

Auf vorgewärmten Tellern mit der gewünschten Beilage servieren.

Dessert

Schoko-Birnen

Birnen schälen, halbieren, entkernen und in siedendem Wasser weich kochen – auskühlen lassen

Birnenhälfte in Dessertschale legen und mit kalt angerührter Schoko-Creme übergießen. Mit Schlagrahm und Bisquit garnieren