



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gegoren und Gerauchte Forellenfilets mit Rührei und Flatbrot

Wildschweincarré in Blaubeersauce, Pilzen und Kartoffelstock mit Erbsen

Sabayonne auf Moltenbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Wildschweincarré in Blaubeersauce, Pilzen und Kartoffelstock mit Erbsen

1 kg	Wildschweintrücker		Den Wildschweintrücker salzen und pfeffern, kurz anbraten bei grosser Hitze. Den Rücken auf das Backblech legen und bei 80 Grad ca. 30min weitergaren. Nagelprobe machen.
2 Stk	Schalotten	gehackt	<p>Sauce: In der gleichen Bratpfanne machen wir die Blaubeersauce. Gehackte Schalotten und Karotten in der Pfanne anziehen und mit Mehl bestreuen. Danach mit dem Wildfond ablöschen und aufkochen. Wachholderbeeren zerdrücken, mit Pfeffer würzen und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze einkochen bis die Sauce sämig ist. Die Blaubeeren dazugeben und mitkochen lassen. Das ganze in eine Schüssel geben und pürieren, danach sieben.</p> <p>Kurz vor dem Anrichten, aufwärmen und mit Rahm und Sauerrahm verfeinern.</p> <p>Die Pilze kurz anziehen in Bratbutter und abschmecken</p> <p>Kartoffeln in Salzwasser aufkochen. Kartoffeln schälen und durch ein 'Passevitte' drehen. Die Erbsen pürieren und dazugeben. Die Masse auf wenig Hitze aufwärmen, Milch und Butter dazugeben und stetig rühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.</p>
1 Stk	Karotten		
1.5 TL	Mehl		
6 Stk	Wachholderbeeren	zerdrückt	
	Pfeffer		
150 g	Blaubeeren		
2 dl	Rotwein	trocken	
1 dl	Wildfond		
4 EL	Rahm		
0.25 dl	Sauerrahm		
300 g	Pilze		
500 g	Kartoffeln	mehlig kochend	
100 g	Erbsen		
1.5 dl	Milch		
2.5 EL	Butter		
	Salz Pfeffer		
	Muskatnuss		