



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crespelle alla Fiorentina

Arista di Maiale alla Fiorentina

Bustrengo (Apfelkuchen mit Polenta)

Zutaten:

Zubereitung:

Arista di Maiale alla Fiorentina

1 kg	Schweinshals
4 Stk.	Knoblauchzehen
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Salbei
3 Stk.	Wachholderbeeren
	Salz, Pfeffer
	Oliveöl
1 Stk.	Zwiebel
1.5 dl	Weisswein
2 - 3 dl	Fleischbouillon

Rosmarin, Salbei, Wachholderbeeren und Knoblauchzehen fein hacken und mit 2-3 EL Oliveöl vermischen. Das Fleisch mit der Kräutermischung gut einreiben. Den Braten mit Küchengarn einbinden. Den reichlich gesalzenen und gepfefferten Braten im Oliveöl auf allen Seiten gut anbraten.

Gegen Ende des Anbratens die gehackte Zwiebel dazugeben und mitbraten. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest einkochen.

Im auf 180 C vorgeheizten Ofen in einer Kasserolle oder einem flachen Bräter unter öfterem Wenden in ca. 90 Minuten garen.

Dabei den Braten immer wieder mit etwas Fleischbrühe und dem Bratenfond begiessen.

Darauf achten, dass durch die Zugabe der Bouillon der Bratenfond nicht zu salzig wird. Eventuell mit Weisswein oder Wasser verdünnen.

Den Braten aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Die Sauce durchsieben und die fächerartig auf den vorgewärmten Tellern angerichteten Bratenstücke damit beträufeln.

1 kg	grüne Spargeln
	Salz
80 g	Parmesan
80 g	Butter

Spargelbeilage:

Den Spargel von der Spitze her schälen und die holzigen Enden abschneiden. Darauf achten, dass alle Spargeln etwa gleich lang sind.

Den Spargel zum Kochen mit Küchenschnur in Bündel binden.

In einem hohen Kochtopf so viel Salzwasser zum Kochen bringen, dass von den hineingestellten Spargelstangen die Köpfe über dem Wasser bleiben und diese somit nur im Dampf garen. Den Spargel bei mittlerer Hitze und nur leicht kochendem Wasser je nach Grösse und Qualität 10-22 Minuten garen, bis sich die Spitzen beim Einstechen mit einer Gabel gar oder nach Wunsch noch leicht knackig anfüllen.

Den gekochten Spargel gut abtropfen lassen.

In einer flachen Auflaufform nebeneinander legen. Die Spargelspitzen mit dem Parmesan bestreuen.

In einem Pfännchen die Butter erhitzen, bis sie leicht hellbraun ist, und über die Spargelspitzen verteilen.

Für ca. 10 Minuten in den auf 225 C vorgeheizten Ofen schieben.