



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kleine Pilzschnitten

Überbackene Zucchettisuppe

Wildschweinentrecôte mit Rosmarinkartoffelstock

Maronencreme

Zutaten:

Zubereitung:

Wildschweinentrecôte mit Rosmarinkartoffelstock

4 Stk.	Wildschweinentrecôte	120 g	
	es		
	Salz, Pfeffer		
	Mehl		zun Bestäuben
4 Zweige	Petersilie glattblättrig		
	Olivenöl		

100 g	Butter		
100 g	Trauben		kernlos
1/2 Stk.	Schalotten		
1 EL	Butter		
2.5 dl	Rotwein		
0.5 dl	Aceto Balsamico		
1 TL	Zucker		
2 TL	Wildfond		
1/2 TL	Schokoladen		
	Salz, Pfeffer		

750 g	Kartoffeln		mehlig
2 EL	Butter		
2 Zweige	Rosmarin		
200 ml	Milch		

400 g	Rosenkohl		
2 EL	Butter		
	Salz, Pfeffer,		
	Muskatnuss		

Wildschweinentrecôte:

Backofen auf 80°C aufheizen.
Wildschweinentrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und abklopfen.
Petersilienblättchen mit wenig Wasser befeuchten und das Fleisch damit belegen. Nochmals mit wenig Mehl bestäuben.
Fleisch in wenig Öl beidseitig 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch im Ofen warm stellen.

Traubensauce:

Die Butter in Stücke schneiden und im Tiefkühler hart werden lassen.
Trauben halbieren und beiseite legen. Schalotte sehr fein hacken.
Butter erhitzen und Schalotte darin andünsten. Mit Rotwein und Aceto Balsamico ablöschen.
Zucker zugeben und auf die Hälfte einkochen.

Wildfond beigegeben und noch einmal auf die Hälfte einkochen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Trauben hineingeben.

Kurz vor dem Anrichten die Sauce nochmals erhitzen und mit der abgekühlten Butter binden. Das Schokoladenpulver dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosmarinkartoffelstock:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Heiss schälen und durch das Passvit treiben.

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, die Rosmarinzwige zugeben und ca. 5-10 Minuten darin ziehen lassen.

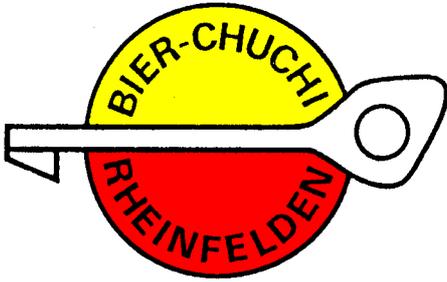
Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln einrühren.

Die Rosmarinbutter hinzufügen und mit Salz würzen.

Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzen, die Köpfechen in einzelne Blätter teilen (ergibt ca. 130-150g Blätter) und in Salzwasser 5 Minuten bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken.

Die Butter in milder Hitze schmelzen, die Rosenkohlblätter darin erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kleine Pilzschnitten

Überbackene Zucchettisuppe

Wildschweinentrecôte mit Rosmarinkartoffelstock

Maronencreme

Zutaten:

4 Stk. Feigen reif
4 Stk. Bratspeck

Zubereitung:

Feigen im Speckmantel:

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die mit Speck umwickelten Feigen 15 Minuten im Ofen backen.

Anrichten:

Das aufgeschnittene Wildschweinentrecôte auf einem Saucen-spiegel anrichten, daneben je eine Feige im Speckmantel legen. Die Rosenkohlblätter dekorativ verteilen und zwei Kartoffelstockkugeln darauf setzen.