



Rezepte der Sendung vom 17. Juni 2013

Für 4 Personen

Ormalinger Weideschwein-Roulade mit Kirschfüllung (von Theres & Markus Dettwiler)

Vorbereitungszeit 25 Min.

Kochzeit 30 Min.

Backpapier

Hackmasse:

250 g Weideschweinhack 3mm
250 g Jungschwein von Ormalingen Hack 3 mm
1 Ei
35 g Zopf / Toastbrot entrindet, in Würfeli
0.75 dl Milch
½ Zwiebel gehackt
1 EL Crème fraîche
½ Karotte in Würfeli, angedünstet
1 ½ Chilischoten
10 g Petersilie gehackt
1 Prise Knoblauchpulver
1 ½ TL Fleur de sel
schwarzer Pfeffer (12x drehen an der Mühle)



Kirschfüllung:

200 g Kirschen gekocht, Saft einreduziert
1 Knoblauchzehe gepresst
10 Blatt Apfel- oder Ananasminze, gehackt
1 Zweiglein Thymian gezupft, gehackt
1 TL Weissmehl
Fleur de sel

(bei Herstellung der Kirschensauce von Ivo Adam die doppelte Menge produzieren)



250 g Weideschwein-Bratspeck zum Umwickeln
Olivenöl zum Anbraten

Brot in Milch einweichen. Kirschen, Knoblauch, Minze, Thymian, Weissmehl und Fleur de sel mischen und ziehen lassen.

Fleisch, Ei, eingeweichtes Brot, Zwiebel, Crème fraîche, Karotte, Chili, Peterli, Knoblauchpulver und Pfeffer gut durchkneten.

Auf Backpapier Bratspeck überlappend auslegen, mit Hackfüllung bestreichen, in der Mitte längs eine kleine Mulde formen und $\frac{1}{2}$ Kirschmasse einfüllen. Mit Hilfe von Backpapier einrollen und im Öl 5 Min. beidseitig anbraten.

Im Ofen bei 220 Grad 20 Min. braten.

* * *

Oranges Linsengemüse / Kirschensauce (von Ivo Adam)

*Vorbereitungszeit 15 Min.
Kochzeit 15-20 Min.*

50 g Lauch weiss in kleinen Würfel
50 g Karotten in kleinen Würfel
50 g Stangensellerie in kleinen Würfel
1 EL Olivenöl
2 EL getrocknete Kirschen in Würfel
200 g orange Linsen*
Fleur de sel
3 dl Gemüsebrühe
150 g Fetakäse
Olivenöl
1 Bund Schnittlauch

200 g Kirschenfüllung von Roulade
1 dl Kalbs-Jus



2 dl Rotwein
½ dl Maraschino**

Gemüse im Olivenöl andünsten, Kirschen und Linsen begeben und mit heisser Gemüsebrühe ablöschen. In Gratinform zugedeckt mit Alufolie im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Min. fertig garen. Folie entfernen und 5 Min. ausdampfen.

Fetakäse über Linsen brechen, mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und mit Schnittlauch garnieren.

Kirschenfüllung andünsten, ablöschen mit Rotwein, einreduzieren. Mit Maraschino parfümieren, Kalbs-Jus begeben und einreduzieren. Ev. mit Bratensatz verfeinern.

**orange Linsen gibt es beim Asia-Lebensmittelhändler. Als Ersatz können Sie gelbe Linsen verwenden.*

***Maraschino ist ein Kirschlikör aus dem kroatischen Raum.*

En Guete!