

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2014»

Wildschweinhackbraten an Pinot-Noir Sauce, Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnen

Hauptgang von Dirk Büchi

Wildschweinhackbraten

- wenig Bratenfett
- 200 g Gehacktes vom Rind
- 600 g Gehacktes vom Wildschein (Brust)
- 100 g Brät
- 1 grosse Zwiebel. fein gehackt
- 1 Bund Peterli, gehackt
- 3 EL frische gemischte Kräuter, gehackt
- 1 TL Paprika
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 EL Paniermehl

Backofen auf 220°C vorheizen.

Hackfleisch und Brät in eine Schüssel geben. Zwiebel in wenig Bratenfett kurz dünsten, zum Fleisch geben, Kräuter, Gewürze zugeben, mischen und kneten, bis eine feine Masse entstanden ist. Aus der Masse einen Braten formen, im Paniermehl wenden, in ein eingefettetes Bratgeschirr legen und in der Backofenmitte bei 220°C 80 Min. braten.

Kartoffelgratin

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 100 g Hartkäse (Bachser, Sbrinz, Greyerzer)

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässig dicke Scheiben von 2-4 mm schneiden. Scheiben in eine ausgebutterte, feuerfeste Form schichten. Milch, Rahm, Eier, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel oder einem Mixbecher mischen und über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollen dabei ganz bedeckt sein. Mit Käse bestreuen. Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Backofens ca. 50 Min. backen.

Pinot Noir Sauce

- 10 g Butter
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 2 EL Honig
- 1 EL Preiselbeeren-Konfitüre
- 5 dl Pinot noir
- 2-3 Thymianzweige
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten zugeben und kurz dämpfen. Honig und Preiselbeeren-Konfitüre dazugeben, leicht karamellisieren lassen, dann mit dem Pinot Noir ablöschen. Thymianzweige zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren köcheln lassen.

Gemüse

- 400 g Bohnen
- 4-8 Tranchen Frühstücksspeck
- 300 g Rüebli, in Stängel geschnitten
- Schnittlauch

Bohnen rüsten und in viel Wasser blanchieren, Wasser abgiessen und Bohnen abtropfen lassen, 7-8 Bohnen mit einer Tranche Frühstücksspeck umwickeln, auf die Steamer-Lochschaale legen und kurz vor dem Servieren 10 Min. dämpfen.

Rüebli ebenfalls auf eine Steamer-Lochschaale legen und 10 Min. dämpfen. Vor dem Anrichten 5 Rüeblistängel mit einem Schnittlauchhalm umwickeln und binden.

Wer keinen Steamer hat, kocht die Rüebli und Bohnen ganz traditionell in Gemüsebouillon und umfasst sie danach mit Frühstücksspeck oder Schnittlauch.

Servieren

Hackbraten aus dem Ofen nehmen und auf dem Tranchierbrett 10 Min. ruhen lassen (evtl. in Folie packen), dann in Tranchen schneiden.

Auf vorgewärmten Tellern mit einem Löffel Sauce einen Saucenspiegel bilden, ein Stück Hackbraten darauf legen, Kartoffelgratin in Form geschnitten neben dem Fleisch anrichten. Gemüse schön daneben anrichten. Mit Kräutern ausgarnieren.