

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

### Trio vom Wollschwein, Kürbis-Stock, Kohlrabi-Spaghetti

#### Hauptgang von Elisabeth Mathis

#### Für 4 Personen

##### Für das Fleisch

- 400 g Carrée vom Wollschwein
- 4 Koteletts vom Wollschwein
- 4 Mini Bratwürste vom Wollschwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Bratbutter

##### Für die Sauce

- 1 EL Puderzucker
- 2 dl Rotwein
- 1 TL Tomatenpüree
- 2 dl Kalbsfonds\*
- 1 EL Balsamico-Crème
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 80 g kalte Butter

##### Für den Kürbisstock

- 700 g Kürbis (mehlige Sorte, z.B. Buttercup, Kuri Kabocha, etc.), gerüstet und in Würfel geschnitten
- 300 g Kartoffeln mehlig, gerüstet und in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 200 g Butter
- evtl. etwas Bouillon
- Kürbis- oder andere Blüten, für die Garnitur

##### Für die Kohlrabi-Spaghetti oder Stängeli

- 500 g Kohlrabi
- Salz
- Bratbutter-Crème
- Petersilie, gehackt

### Zubereitung Fleisch

Für das Fleisch den Backofen auf 80 °C vorheizen.

Das Carrée mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig je 5 Minuten in Bratbutter kräftig anbraten, bei 80°C im Ofen während 1-1½ Std. nachgaren lassen.

Die Koteletts: mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig je 2 Minuten in Bratbutter kräftig anbraten, bei 80 °C im Ofen während ca. 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Die Bratwürste anbraten und warmstellen.

### Zubereitung Sauce

Für die Sauce den Puderzucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen, ca. um die Hälfte einkochen. Tomatenpüree, Fond und Balsamico dazugeben, kurz weiterkochen.

Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten etwas kalte Butter unterrühren.

### Zubereitung Kürbisstock

Für den Stock den Kürbis und die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Mit dem Passe vite oder Kartoffelstampfer zu Stock verarbeiten. Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Sorte, bzw. Feuchtigkeit des Kürbis etwas Bouillon dazugeben.

TIPP: Natürlich kann – genau wie beim Kartoffelstock – statt Bouillon auch Milch und Butter verwendet werden. Wer nicht gerne Kürbis schält, hier eine einfachere Variante: Kürbis vierteln, entkernen, im Steamer oder in wenig Salzwasser weichkochen, dann das Fleisch mit dem Löffel herauslösen, abwägen und zu den fertig gegarten Kartoffeln geben.

### Zubereitung Kohlrabi-Spaghetti oder Stängeli

Die Kohlrabi schälen, mit dem Spiralschäler drehen oder zu Stängeli schneiden. Kohlrabi im Salzwasser al dente kochen, Wasser abschütten, mit Petersilie und etwas Bratcreme vermischen.

### Anrichten

Die Kohlrabi Spaghetti mit einer Gabel zu einer Rolle drehen, das Bratwürstli darauflegen, mit einem Petersilienblatt dekorieren. Den Kürbisstock schön anrichten und mit einer Blüte ausdekorieren. Das Kotelett und Carrée schräg darüber legen, Carrée mit Sauce nappieren. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

\*TIPP: Fond-Zubereitung für die Vorratshaltung: 1 kg Naturabeef-Knochen mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Nelken, evtl. Peperoncini, in 1 Liter kaltem Wasser aufsetzen und 1 Stunde kochen. Abgekühlt einen Tag in den Kühlschrank stellen, damit die Fettschicht hart wird, durch ein Sieb passieren, in 2 dl-Plastikbecher füllen, tiefkühlen. So hat man immer Vorrat für die Zubereitung von feinen Saucen oder zum Ablöschen von Braten etc.