

CHOCHETE

VOM 13. JUNI 1996

M E N U

**LINSENSALAT
MIT HAHNCHENBRUST**

**WILDSCHWEINBRATEN /
-PFEFFER
MIT KARTOFFELPUFFER**

TARTE TATIN

LINSENSALAT MIT HAEHNCHENBRUST

Linsensalat:

- 200 g kleine, grüne Linsen
- 3 EL Rotweinessig
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL neutrales Öl
- 1 EL Walnussoel
- 50 g in dünne Scheiben
geschnittener Speck
- Salz
- Pfeffer

Die Linsen im Salzwasser gar kochen. Möglichst noch lauwarm mit einer Marinade aus den angegebenen Zutaten anmachen. Den Speck unmittelbar vor dem Servieren in feinste Streifen schneiden, sanft andünsten ohne zu bräunen und über den Linsensalat streuen.

Hähnchenbrust:

- 250 g ausgelöste
Hähnchenbrust
- 1 EL Nussoel
- 1 EL Chilisauce
- 1 EL Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Erdnussoel
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kl. Stk. Ingwer
- 1 Frühlingszwiebel

Das Hähnchenfleisch schnetzeln. In einer Marinade aus Nussoel, Chilisauce, Sojasauce, Salz und Pfeffer mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Im heißen Erdnussoel die feingeschnittene Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwerwurzel kurz anbraten, das Fleisch zufügen und rasch auf starker Hitze unter ständigem Rühren nur 2 Minuten braten, bis die Stücke aussen schön braun, innen jedoch noch saftig sind. Die fein geschnittene Frühlingszwiebel erst am Schluss zufügen und mitschwenken.

Alles hübsch auf Tellern anrichten.

GEBEIZTER WILDSCHWEINBRATEN / -PFEFFER

Rotweinbeize:

1,5 l	Rotwein
1,5 l	Wasser
5	Petersilie
5	Knoblauchzehe
4	gelbe Rüben
1/2	Sellerieknollen
2	mittelgrosse Zwiebeln
20	Pfefferkörner
10	Nelkenpfeffer
25	Wacholderbeeren
3	Lorbeerblätter
11	Korianderkörner
2	kl. Stk. Ingwer
2	Zitronen-Schale
	Rosmarin
	Oregano
	Basilikum
2 TL	Salz
1 TL	weisser Pfeffer

Petersilie, Knoblauchzehen, gelbe Rüben und Sellerieknollen fein schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden.

Sämtliche Zutaten in die Flüssigkeit (Rotwein und Wasser) geben und aufkochen. Beize ca. 10 Min. leise sieden.

Das Fleisch in einen irdenen Topf, oder eine feuerfeste, grosse Porzellanschüssel legen und die kochendheisse Beize darübergiessen. Somit schliessen sich die Poren des Fleisches sofort und es wird nicht ausgelaut.

Wenden Sie das Fleisch täglich und achten Sie darauf, dass es immer mit Beize ganz bedeckt ist.

Diese Beize hält das Wild 2 Wochen frisch.

1,5 kg	Wildschweinfleisch
200 g	geräucherter Speck
200 g	Butter
1,5 TL	Salz
1 TL	weisser Pfeffer gemahlen

Speck in Würfelchen schneiden und im heissen Schmortopf anbraten. Wenn der Speck zu bräunen beginnt, Butter hinzufügen. Das gebeizte Fleisch abgetropft in den Topf geben und rasch bei guter Hitze, von allen Seiten ein wenig bräunen lassen.

zum Dicken:

50 g	Fett
2-3 EL	Mehl
evtl. 1	Glas Cognac
oder 1	Glas Rotwein

Beize durch ein Sieb giessen und einen kleinen Teil davon zum Fleisch geben. Es ist wichtig, nicht auf einmal mit zuviel Flüssigkeit aufzugiessen.

Fleisch in geschlossenem Topf ca. 2 Std. leicht schmoren.

Wildschweinpfeffer

Wenn das Fleisch weich ist, in einer separaten Pfanne Fett zergehen lassen und das Mehl dazurühren solange, bis es zu bräunen beginnt. Dieses unter stetem Rühren dem Pfeffer zufügen und noch einige Minuten brodelnd mitkochen. Sorgfältig abschmecken.

Je nach Geschmack, oder je nach der gewünschten Dicke der Sauce, noch ein wenig Rotwein, oder evtl. 1 Glas Cognac dazu geben.

KARTOFFELPUFFER

1 kg Kartoffeln
300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
1 Ei
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer,
Muskat

Oil zum Braten

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Gehackten Knoblauch und Petersilie, sowie Ei und Mehl daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einer grossen Bratpfanne Oil erhitzen, jeweils eine kleine Kelle Kartoffelteig hineingeben, flach streichen und auf beiden Seiten langsam schön kross braten.

TARTE TATIN

Für ein Kuchenblech
von ca. 28 cm Durchmesser

ca. 240 g Blätterteig
z.B. von Leisi
120-150 g Zucker
60- 80 g Planta Margarine
ca. 2 kg mittelgrosse
Äpfel
z.B. Golden Deliciens
Cox Orange
Reinette

evtl. Schlagrahm

Teig ca. 2mm dünn auswallen, vom Tisch lösen. Mit Hilfe des umgekehrten Kuchenbleches eine Rondelle ausschneiden, die rundum 2 cm grösser ist als das Blech. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf geeigneter Unterlage kühl stellen.

Den Boden des Kuchenbleches exakt mit Blechreinpapier belegen und den Zucker darauf verteilen. Auf die zweitunterste Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens stellen, Zucker ca. 8 Min. hellbraun werden lassen. Margarine in Stücken daraufgeben, schmelzen lassen und herausnehmen.

Äpfel schälen, längs halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel quer in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Äpfel senkrecht dicht aneinander, in den karmelisierten Zucker stellen. (Die Äpfel überragen den Blechrand deutlich.)

Blech zurück in den Ofen geben. Bei gleicher Temperatur ca. 25 Min. backen. Ofentüre öffnen, Gitter mit Blech herausziehen.

Den Teig locker über die Äpfel legen, so dass der Teigrand über den Blechrand zu liegen kommt. Zurück in den Ofen schieben. Während ca. 20 - 25 Min. fertigbacken, bis der Teig braun und knusprig ist.

Servieren:

Heiss auf eine Tortenplatte stürzen und Papier entfernen.

Nach Belieben mit Schlagrahm.