

# Kochgruppe Scharf – Menü vom 4. September 2020

Chefkoch: Jost Hauser

---

Wild-Terrine



Wildschwein-Ragout mit Marroni an  
Pfeffersauce, Polenta + Blaukabis



Vanillecornets Joschi Closchi

---

Ausnahmsweise Rezept Dessert zuerst:

**Vanillecornets Joschi Closchi**

Learning bei Doing



# Wild-Terrine

Vor- und zubereiten: ca. **45 Min.**

Garen im Ofen: ca. **20 Min.**

Kühl stellen: ca. **2 Std.**

Stück (1/8): 141 kcal, F 9 g, Kh 4 g, E 5 g

## Zutaten

für 4 Personen

- 150 g **Hirsch-Nuss**, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- 0.25 TL **Salz**
- 1.5 dl **Rahm**
- 1 **Eiweiss**, verklopft
- Pfeffer** aus der Mühle

---

- 20 g **Butter**
- 1 kleine **Schalotte**, fein gehackt
- 50 g **Eierschwämme**, grob gehackt
- 2 EL glattblättrige **Petersilie**, grob gehackt
- 0.5 dl weisser **Portwein**
- 0.25 TL **Salz**
- Pfeffer** aus der Mühle
- 1.25 dl weisser **Portwein**
- 0.5 Beutel **Sulzpulver**

## Zubereitung

1. Fleisch salzen, zugedeckt ca. 30 Min. anfrieren. Herausnehmen, mit dem Rahm pürieren. Eiweiss darunterrühren, Masse würzen, sofort zugedeckt kühl stellen.
2. Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Eierschwämme und Petersilie begeben, kurz mitdämpfen. Portwein dazugiessen, köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, würzen, etwas abkühlen. Unter die Fleischmasse mischen.
3. Masse in einen Spritzsack ohne Tülle geben, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Die Form mehrmals auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit keine Luft eingeschlossen wird. Die Form mit Alufolie bedecken, auf einen sauberen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Form einfüllen. Garen im Wasserbad: Terrine ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens garen. Garprobe: Die Masse darf auf Fingerdruck nur noch wenig nachgeben. Terrine in der Form auskühlen.
4. Portwein und Sulzpulver in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen, sodass sie noch flüssig ist. Sulz über die Terrine giessen, mindestens 2 Std. kühl stellen.

**Form:** Für eine Terrinenform von ca. 5 dl oder eine Cakeform von ca. 20 cm (siehe Hinweis), gefettet, mit Alufolie ausgelegt, gefettet, kühl gestellt

**Servieren:** Terrine stürzen, Alufolie entfernen. Terrine in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden.

**Dampfgartipp:** Terrine ca. 13 Min. bei 90 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen, ca. 5 Min. nachgaren. Weitere Tipps zum schonenden Garen im Dampf finden Sie auf [www.miele.ch](http://www.miele.ch).

**Hinweis:** Für die Cakeform beträgt die Garzeit im Wasserbad 30 Min., im Dampfgarer 20 Minuten.

**Lässt sich vorbereiten:** Terrine 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dazu passt:** Salat.



# Wildschwein-Ragout mit Marroni an Pfeffersauce

Natürlich kann man dieses Ragout auch mit normalem Schweinefleisch oder Rindfleisch zubereiten. Aber nur mit Wildschweinfleisch bekommt es diesen einzigartigen Geschmack.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 135 Min.



Leichte Küche



Glutenfrei

## ZUTATEN

 Für 6 Personen

**2** Zwiebeln  
**3/10 Bund** Thymian  
**3 Zweige** Rosmarin  
**2** Knoblauchzehen  
**2 Esslöffel** Rapsöl  
Salz grob  
1½ kg Wildschweinragout aus der Schulter  
**2 dl** Rotwein  
**4 dl** Fleischbouillon oder Rindsfond  
**1 gehäufte Esslöffel** Pfefferkörner schwarz  
**1 Teelöffel** Butter  
**1 dl** Rahm  
**1 Esslöffel** Maizena  
**150 g** Marroni tiefgekühlt

### Dazu passt

*Rotkraut und Spätzli.*

### Für den Kleinhaushalt

*3 Personen: Zutaten halbieren, Flüssigkeit nach etwa der Hälfte der Schmorzeit kontrollieren und wenn nötig ergänzen.*

## NÄHRWERT

### Pro Portion

**354** kKalorien  
**1481** kJoule  
**38g** Eiweiss  
**16g** Fett  
**13g** Kohlenhydrate

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- 2** Die Kräuter von den Zweigen zupfen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einem Mörser den Knoblauch mit den Kräutern, dem Öl und etwas grobem Salz zu einer Paste mahlen.
- 3** In einer Schüssel das Fleisch mit der Knoblauch-Kräuter-Paste mischen (siehe Rezept-Tipp).
- 4** Einen Bräter erhitzen. Das Fleisch in 3 Portionen kurz und kräftig rundherum anbraten. Das Fleisch beiseitestellen. Die Zwiebeln kurz im Bratensatz andünsten. Dann mit dem Rotwein ablöschen, die Bouillon oder den Fond sowie das Fleisch beifügen. Alles aufkochen. Das Ragout zugedeckt auf mittlerer Stufe etwa 2 Stunden weich schmoren lassen.
- 5** Den Pfeffer im Mörser grob mahlen.
- 6** Wenn das Fleisch weich ist, das Ragout in ein Sieb abgiessen und die Schmorflüssigkeit auffangen. Im Bräter die Butter erhitzen. Den Pfeffer darin ganz kurz andünsten, dann sofort mit der Schmorflüssigkeit ablöschen.
- 7** Den Rahm mit dem Maizena verrühren und in die Sauce einrühren. Alles erneut aufkochen und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz würzen. Die Marroni und das Fleisch in die Sauce geben und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Zum Servieren auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Wer Zeit hat, mischt das Ragout bereits am Vortag mit der Knoblauch-Kräuter-Paste und lässt es über Nacht im Kühlschrank marinieren. Ohnehin kann man das Ragout gut einige Tage im Voraus fixfertig zubereiten und dann nur noch aufwärmen.