

# GRÜBCHEN



Fleischkügelchen an Feigenbalsamico



Forellenfilet auf grünen Linsen



Wildschwein im Zwinger  
Trauben blau-weiss



Walnuss-Birnen-Tarte



Weiss „Amandoleyre“ Fendant 2010, R.Papilloud, Vetroz

Rot „Valtellina Superiore“ Prestigio 2005, Triacca

Luzern, 18.10.2011

Die Gruppe A wünscht guten Appetit.

Beat Renggli  
Charles Hoffmann,  
Christian Ganglmair  
Paul Bättig  
Peter Ulrich



## Apéro: **Fleischkügelchen an Feigenbalsamico**

Zutaten für 8 Personen

500 g Rindshackfleisch

Getrocknete, im Wasser eingeweichte Tomaten (ca. 5 Min.)

1 mittlere Zwiebel

1 Bund glattblättriger Peterli

1 Beutel Pinienkerne, geröstet

1-2 Eier

Tabasco

Salz

Pfeffer

Feigenbalsamico (Fine Food, Coop)

Zahnstocher

Tomaten, Zwiebel und Peterli kleinschneiden. Pinienkerne grob zerdrücken. Fleisch mit allen Zutaten bis und mit Eiern gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Mit nassen Händen mundgerechte Kügelchen (ca. 30 Stück) formen und in Butter oder Öl rundum braten und auf Zahnstocher aufspießen.

Feigenbalsamico in kleinen Schälchen zum Dippen bereitstellen.

## Vorspeise: **Forellen-Filet auf grünen Linsen**

4 Forellen-Filet ohne Haut

Fischmehl zum melieren

100 g grüne Linsen

70 g feingewürfeltes Wurzelgemüse

(Brunoise)

1 dl Vollrahm

20 g Speckwürfeli

4 Specktranchen

4 -8 Salbeiblätter je nach Grösse

1 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer



Linsen kalt abspülen Im Salzwasser ca. 20. Min. weichkochen. Wasser muss Linsen immer bedecken. Wasser abgiessen.

Wurzelgemüse und Speckwürfeli in Butter anziehen. Linsen zugeben und aufkochen. Mit Vollrahm ablöschen und kurz einkochen. Schnittlauch fein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Specktranchen kross braten.

Forellenfilet gut trocknen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Filet im Fischmehl wenden. In heisser Butter kurz braten.

Linsen auf Teller anrichten, Forellenfilet darauflegen und mit Specktranche und Salbei garnieren.

### Hauptgang: **Wildschwein im Zwinger**

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

100 g Rüebli

100 g Sellerie

1 Kräutersträusschen (Rosmarin, Thymian Lorbeer)

2 Knoblauchzehen

600 g Wildschweinragout

2 EL Olivenöl

1-2 EL Tomatenmark

750 ml Rotwein (trocken)

Pfeffer und Salz

4 Pastetli



Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Kräuter kurz abspülen und trocken tupfen. Knoblauchzehen auf die Arbeitsfläche legen, mit dem Handballen platt drücken, dann die Schalen entfernen – so ist Knoblauch schnell und einfach geschält! Die Kräuterstiele am besten mit Küchengarn zusammenbinden, dann lässt sich das Sträusschen nach dem Kochen einfach wieder herausnehmen.

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischwürfel portionsweise darin bei starker Hitze anbraten und salzen. Herausnehmen und so weiterarbeiten, bis das ganze Fleisch angebraten ist. Fleisch, Gemüse, Kräuter und Knoblauchzehen in den Bräter geben. Das Tomatenmark dazugeben und etwa 1 Minute mitrösten. Unter Rühren 250 ml Rotwein dazugießen und einkochen lassen. Restlichen Rotwein und 500 ml

heisses Wasser dazugiessen und unter Rühren aufkochen lassen. Mindestens 2 Stunden (besser noch länger, bis zu 4 Stunden) bei mittlerer Hitze ohne Deckel schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen, immer etwas heisses Wasser oder Rotwein dazugiessen.

Ragout vom Herd nehmen und die Kräuterzweige entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In den Pastetli servieren.

### Dessert: **Walnuss-Birnen-Tarte**

Zutaten für 8 Personen

- 1 runder Blätterteig
- 1 Zweig Rosmarin
- 600 g Birnen
- 100 g Walnuskerne
- 4 EL Puderzucker
- 2 EL Öl



Rosmarinnadeln fein hacken. Birnen schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Puderzucker in einer ofenfesten Pfanne hellbraun karamellisieren lassen.

Birnen, 1 TL Rosmarin, Öl und Walnüsse begeben und unter Rühren und Wenden von allen Seiten mit Karamell überziehen. Pfanne vom Herd nehmen und leicht auskühlen lassen.

Den Blätterteig auf den Pfanneninhalt legen und die Teigländer an den Pfannenboden drücken.

Die Tarte im 200°heissen Ofen 20 - 25 Min. backen.

Tarte nur kurz auskühlen lassen. Vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen, bevor der Karamell in der Pfanne hart wird.

Die Tarte warm oder kalt servieren.

Tipp: Mit einer Kugel Vanilleeis oder halb fest geschlagenem Rahm anrichten und servieren.