



Wildsauhacktätschli

Rezept von Manuel Hunkeler, Wirtshaus zur Sonne, Ballwil
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Zutaten:

750g Wildsau pariert
250g Schweinsbrät
10 Shy-take Pilze gewaschen
10g Kerbel gewaschen
5g Salz
5g Pfeffer aus der Mühle
100g Karotten geschält
50g Wildsauglace
30g Rapsöl
10 schöne Kerbelblätter
10 HUG universal- Tartelettes



Wildsauhacktätschli

Zubereitung:

Wildsau, 5 Pilze, 10g Kerbel und Karotten durch den Fleischwolf lassen
Mit Schweinsbrät, Salz, Pfeffer und der Hälfte der Wildsauglace mischen
30 Kugeln formen
Anbraten mit Rapsöl
Im Ofen bei 150 °C sieben Minuten garen lassen
Restliche Pilze sautieren, würzen
In die bei 150 °C drei Minuten gewärmten Tartelettes geben
Je drei Kugeln auf das Pilzbeet geben
Mit restlichem Wildsauglace nappieren
Kerbelblätter drauf anrichten





Kartoffelstock			
900g	geschälte Kartoffeln Typ „C“		
300g	Vollrahm		
50g	Salz		
20g	Aromat		
10g	Olivenöl		
10g	Beurre nuisseté passiert		
10g	weisses Trüffelöl		
40g	Randensaft von gekochten Randen		
50g	Bärlauch gemixt und passiert		
30	Oliven und Rosmarin Tartelettes bei 150°C drei Minuten gewärmt		
3	längliche Kartoffeln geschält		
30	Kerbelblättchen		
1	Feuille de Brix in 20 Teile geschnitten		

Kartoffelstock

Zubereitung:

Kartoffeln Typ „C“ 25 Minuten kochen, abtropfen, im Ofen 3 Minuten bei 180°C trocknen

Rahm, Salz, Aromat, Olivenöl und Beurre nuisseté aufkochen und mischen

Kartoffeln in Rahmmischung passieren und mischen

Abschmecken und dritteln.

1. Teil mit Trüffelöl mischen auf gewünschte Konsistenz bringen in Spritzsack mit Sterntuille (Durchmesser 8mm) füllen und anrichten wie auf der Abbildung

In 10 der 30 Tartelettes Durchmesserformen reinspritzen

2. Teil mit Randensaft vermischen, auf die gewünschte Konsistenz bringen in Spritzsack mit Sterntuille (Durchmesser 8mm) füllen

In 10 der 20 verbliebenen Tartelettes Durchmesserformen reinspritzen

3. Teil mit Bärlauchsaft vermischen, auf die gewünschte Konsistenz bringen in Spritzsack mit Sterntuille (Durchmesser 8mm) füllen

In die restlichen Tartelettes Durchmesserformen reinspritzen

Die Kartoffeln in 0.5mm breite Streifen schneiden und zwischen zwei Scheiben ein Kerbelblättchen legen und frittieren in roter Kartoffelstockgalleten stecken und anrichten wie auf der Abbildung

Feuille de Brix in Bratpfanne mit Rapsöl goldbraun sautieren auf grüner Kartoffelstockgalleten verteilen und anrichten wie auf der Abbildung





Garnituren

Zutaten:

Ratatouille

- 1 rote Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- ½ Zucchetti
- 10g frische Rosmarinblütenblätter
- 20g Olivenöl

Ratatouille

Zubereitung:

Gemüse mit der Aufschnittmaschine in Brunoise schneiden
Rosmarin fein hacken
Gemüse in Teflonpfanne sautieren kurz vor der Fertigstellung Rosmarin mitsautieren anrichten wie auf der Abbildung

Zutaten:

Molekularer Schaum

- 200g Milch
- 20g Salz
- 10g Aromat
- 10g Beurre nuisseté passiert
- 5g Latozoon von Biozoon aus der Produktreihe: texturePro

Molekularer Schaum

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen und aufkochen
Mit dem Mixer aufschäumen und der Schaum anrichten wie auf der Abbildung
ein teil des Schaums auf die 10. weissen Kartoffelstockgalleten verteilen

Zutaten:

Glace de Viande auf Wildsaubasis

Brauner Wildsaufond

Glace de Viande auf Wildsaubasis

Zubereitung:

Den Wildsaujus einkochen 50g für die Hacktäschli verwenden
Den Rest zu garnieren der Teller verwenden

