

EINHORNCHUCHI DÜBENDORF  
CHOCHETE VOM 7. November 2012  
ABENDCHEF: Roland

Wildschwein-Keule aus dem  
Zürich Unterland

Risotto nach Tessiner Art

Rotkraut nach raffinierter  
klassischer Art

Bailey's Creme

# Wildschweinkeule aus dem Zürich Unterland

## Zutaten für 8 Personen

2.5 kg	Wildschweinkeule (ausgebeint) gebunden
200 gr.	Speck, fetter
6	Wachholderbeeren
2 lt.	Buttermilch
3 dl	Sauerrahm
1.5 dl	Wein rot
1.3 El	Speisestärke (Maizena) Orangen in Scheiben Preiselbeer-Gelee

Das Fleisch waschen und 2 Tage in Buttermilch einlegen. Danach gut abtrocknen, enthäuten und mit Salz einreiben. Einen Teil des Specks um die Keule herum festbinden. Mit dem Rest des Specks die Pfanne auslegen, das Fleisch darauf geben und die zerdrückten Wachholderbeeren dazulegen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach Bedarf kochendes Wasser hinzufüge, sowie  $\frac{1}{4}$  der Buttermilch. Wenn das Fleisch gar ist, 2-2.5 Std., die Sauce durch ein Sieb abgiessen. Weizenstärke mit dem Sauerrahm anrühren und die Sauce damit andicken. Mit Rotwein abschmecken. Das Fleisch in Scheiben geschnitten auf einer vorgewärmten Platte anrichten

Sorgfältig geschälte, dicke Orangenscheiben in etwas Zuckerwasser andünsten und rund um das Fleisch legen. Jede Orangenscheibe mit einem Tupfer Preiselbeer-Gelee verzieren.

Arbeitszeit:	ca, 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal bis hoch

## Risotto nach Tessiner Art

600 gr.	Risotto Reis
3	Schalotten
6 Esslöffel	Olivenöl
350 ml.	Weisswein (trocken)
1200 ml	Gemüsebrühe
2 ½ El.	Butter
250 gr.	Parmesan
	Salz und Pfeffer

Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Schalotte zugeben, kurz verrühren, dann den Reis zufügen.

Den Weisswein zugießen und auf kleiner Hitze einkochen lassen. Ab und zu umrühren, damit nicht anhockt.

Die erwärmte Gemüsebrühe kellenweise zufügen. Einkochen lassen und laufend Brühe nachgeben. Umrühren nicht vergessen. Jedoch ständig gerührt werden muss nicht.

Parmesankäse reiben, die Butte in kleine Stücke schneiden. Kurz bevor das Risotto gar ist, Butter und Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto darf zum servieren immer noch etwas (nur wenig) fließen.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	leicht

## Rotkraut (raffinierte Variante des Klassikers)

800 gr.	Rotkohl
160 gr.	Schalotten
4 EL	Olivenöl
300 ml	Apfelsaft, naturtrüb
1 TL	Meersalz
1 ½ EL	Thymian, frisch, gehackt
300 gr	Äpfel, säuerlich (Boskop)
4 EL	Rosinen, dunkel
30 gr.	Butter
4 EL	Essig (Himbeeressig)
2 EL	Wasser

Das Kraut waschen und putzen, Den Kopf vierteln und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.

Die Zwiebeln grob würfeln und in dem Öl mit 1 EL Wasser glasig dünsten. Den Apfelsaft, ½ TL Salz, den Rotkohl und den Thymian hinzufügen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. knapp weich kochen. Einmal umrühren.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Äpfel und Rosinen unter das Gemüse mischen. Noch etwas 10 Minuten dünsten (das Kraut sollte knackig bleiben). Die Butter unterziehen und das Gemüse nun mit dem Essig würzen.

Tipp: Wer keinen frischen Thymian bekommt, kann auch 1 ½ TL getrockneten Thymian nehmen.

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

## Bailey's Creme

0.6 kg	Mascarpone
150 g	Puderzucke
3 Becher	Schmand
1,2 Gläser	Sauerkirschen
3 Pck.	Vanillin zucker
0.4 Flaschen	Bailey's irish Cream

Bis auf die Sauerkirschen alle Zutaten mit einem Handrührgerät gut vermengen. Zum Schluss die abgetropften Sauerkirschen unterheben. Bis zum Verzehr im Kühlschrank ca. 3-4 Stunden gut durchziehen lassen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel