

DIE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wild-Hacktätschli mit Waldpilz-Apfelragoût und Calvadossauce

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

Wild-Hacktätschli

150 gr	Rehschulter
150 gr	Wildschweinschulter
90 gr	Weissbrot
0.5 dl	Vollmilch
50 gr	Vollei
80 gr	Rüebli, Lauch, Knollensellerie je ca. 1/3
	Thymian und Rosmarin fein gehackt
	Paprika, Salz, Pfeffer

Garnitur

100 gr	Waldpilze gemischt nach Geschmack
1 Stk	Apfel z.B. Cox Orange
wenig	Butter
3 dl	Wild Demi Glace
0.5 dl	Vollrahm
0.1 dl	Calvados
	Salz, Pfeffer schwarz
	Thymian fein gehackt

Hertenstein
GENUSS MIT WEITSICHT

Hertensteinstrasse 80
5408 Ennetbaden
Tel. +41 56 221 10 20
info@hertenstein.ch
www.hertenstein.ch

Vor- und zubereiten: ca. 40 Minuten

Wein Vorschlag

MIMOSA RESERVE NATUS MMX

ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen, rüsten und kleinwürflig schneiden
2. Weissbrot mit Milch & Vollei übergossen und aufweichen, Fleisch durch den Wolf lassen mit 5 mm Scheibe, dann ein zweites Mal zusammen mit dem Gemüse und Brotgemisch durch den Wolf lassen. Masse gut verkneten und würzen, etwas im Kühlschrank ruhen lassen
3. zu 4 Tätschli formen und in der Bratpfanne in Öl mit Farbe anbraten, dann noch ca. 7 Minuten in den Backofen bei Heissluft bei 120 Grad durchziehen lassen.
4. Die Wild Demi Glace aufkochen, mit Rahm und Calvados verfeinern, abschmecken und mit den Tätschli schön anrichten

Garnitur

1. Pilze säubern & rüsten, Apfel schälen, entkernen und in 1 cm grosse Würfeli schneiden
2. beides zusammen in der Bratpfanne in Butter anbraten, würzen, Thymian begeben und dann über die angerichteten Tätschli verteilen.

Im Hertenstein servieren wir unsere Wild-Hacktätschli zusammen mit einer geschmorten Reh-Haxe, würzigem Rotkraut, glasierten Marroni und Quarkspätzli

En Guete und viel Genuss wünschen

Daniela & Martin Ettisberger

WEIN & KAP
WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA