




TRUTENROLLBRATEN MIT MORCHELN AUF KARAMELLISIERTEM CHICORÉE

4 PERSONEN


Spritzbeutel
 Küchenschnur
 Bräter

ZUTATEN






TRUTENROLLBRATEN

- 1 kg Trutenbrust ohne Haut
- ca. 300 g Kalbsbrät oder Geflügelfarce
-  1 dl Madeira
- 20 g Morcheln, klein, getrocknet
- 1 Schalotte, geschält, sehr fein gehackt
-  1 Prise Piment d'Espelette
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
-  5 dl Geflügelfond

KARAMELLISIERTER CHICORÉE

- 8 Chicorée, klein, gewaschen, halbiert
- Bratbutter
-  Puderzucker zum Karamellisieren

VINAIGRETTE

-  0,5 dl *Balsamessig weiss
- 1 *Bio Orange, Saft, wenig Zeste
- 20 g *Ingwer, frisch, geschält, fein gerieben
-  1 Tl *Honig
-  1 Prise Koriander
-  1 Prise Zimt
-  1 Prise Piment d'Espelette
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 2 El Preiselbeeren eingelegt
- 2 Bio Orangen, Zeste, karamellisiert, den Saft für die Zubereitung des Chicorées beiseitestellen
- Maggia-Pfeffer
- Erbsensprossen

ZUBEREITUNG

TRUTENROLLBRATEN

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die getrockneten Morcheln im Madeira aufkochen und 20 Minuten quellen lassen. Durch ein Sieb giessen, den Madeira auffangen und auf ein Minimum reduzieren. Die Schalotte in Bratbutter anziehen. Die Morcheln, die Madeira-Reduktion und die Schalotte mit dem Kalbsbrät mischen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Küchenschnur in 10 x 25 cm lange Stücke schneiden, im Abstand von 3 cm auf ein Holzbrett legen. In die Trutenbrust eine Tasche schneiden, das Kalbsbrät mit den Morcheln in die Fleischmitte verteilen. Das Fleisch auf die Küchenschnur

Rezept von La Tavola



legen. Die Tasche schliessen und die Brust mit Küchenschnur binden. Die Trutenbrust ringsum mit Bratbutter bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne ringsum anbraten. In einen kleinen Bräter legen und mit dem Geflügelfond umgiessen. Ca. 45 Minuten im Backofen garen, dabei wiederholt mit dem Geflügelfond begiessen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Aufschneiden die Küchenschnur entfernen. Den Trutenrollbraten in Scheiben schneiden.

VINAIGRETTE

Die *Zutaten mischen und mit dem Zimt, dem Fleur de Sel, dem Pfeffer, dem Piment d'Espelette und dem Koriander abschmecken.

KARAMELLISIERTER CHICORÉE

Den Chicorée auf der Schnittfläche mit Puderzucker bestreuen und in heisser Bratbutter karamellisieren. Einmal wenden und mit dem Orangensaft (Garnitur) ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren und auskühlen lassen.

ANRICHTEN

Den Trutenrollbraten mit dem Chicorée zu einem Mille-Feuille anrichten. Mit der Vinaigrette nappieren. Mit Maggia-Pfeffer, Preiselbeeren, Orangenzesten und Erbsensprossen garnieren.