

Gasthof Bären

Hauptstrasse 24

5506 Mägenwil

www.baeren-maegenwil.ch



Rezepte



Roulade von Vitellone-Weidekalbhohrücken mit Steinpilzpesto auf Karottenrisotto (für sechs Personen)

Vitellone-Hohrücken (600gr): sauber dressiert, würzen mit Salz und Pfeffer, in Olivenöl rundherum schön braun anbraten, herausnehmen und auf einem Backblech mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C vorheizen, den Hohrücken hineinschieben und 10 Minuten rösten. Den Ofen ausschalten und den Hohrücken 1 ½ Std. durchziehen lassen.

Steinpilz-Pesto: Die Steinpilze (300gr) mit feuchtem Lappen reinigen und in grobe Würfel schneiden. 1 Schalotte fein hacken und zusammen mit wenig Knoblauch in Olivenöl goldgelb rösten. Die Steinpilze dazugeben, 3 Minuten dünsten, mit 1dl Weisswein ablöschen und mit 1 dl Gemüsefond (oder Butter) zu einem Brei kochen. Im Cutter oder Mixer fein pürieren. Mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Parmesan verfeinern.

Karottenrisotto: Roten Camargue-Naturreis (420gr) in ungesalzenem Wasser 30 Minuten weichkochen und mit kaltem Wasser abspülen. 4 grosse Karotten schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Weisswein und Bouillon sehr weich kochen und im Mixer pürieren. Den roten Reis dazugeben. Mit etwas Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer fertig machen. Auf einen Teller flach anrichten. Den gut abgestandenen Hohrücken in ganz feine Tranchen schneiden (3 mm, ev. auf der Aufschnittmaschine) und auf einem warmen Blech auslegen. Sofort mit dem Steinpilzpesto bestreichen und einrollen. Auf dem Risotto anrichten und servieren.