

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Mariniertes Gitzi, Polenta-Herzen und Krautstielrouladen

Hauptgericht von Sandrine Ischi

für 4 Personen

Mariniertes Gitzi

Marinade – Gitzi 24 Stunden vor der Zubereitung marinieren

- ½ Gitzi
- Fleischgewürz
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 Bund Koriandergrün, fein geschnitten
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 dl Weisswein

Gitzifleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Das Fleisch mit dem Fleischgewürz bestreuen und dann in eine Schüssel geben. Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Koriandergrün und Rosmarinzwige über das Fleisch verteilen. Mit Weisswein übergießen. Anschliessend zugedeckt 24 Std. marinieren lassen.

Gitzifleisch

- 2-3 EL Bratenfett
- Gitzifleisch
- 1,5 l klare Bratensauce
- 3 kleine Navets, halbiert
- 3 kleine Snake-Rüebli

Den Backofen auf 140° Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form bereitstellen.

In einer Bratpfanne Bratenfett erhitzen. Gitzifleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und portionenweise rundum gut anbraten. Das Gitzifleisch aus der Bratpfanne nehmen und in die feuerfeste Form legen. Mit Marinade ablöschen, klare Bratensauce zugeben, aufkochen und anschliessend über das Fleisch verteilen.

Navets, Rübli und Rosmarinzwige zum Fleisch legen. Die Form mit einem Deckel oder Alufolie bedecken und in den Backofen schieben. Bei 140° Grad ca. 3 Stunden garen lassen. Sauce abschmecken.

Polenta-Herzen

- 6 dl Gemüsebouillon
- 150 g grobe Polenta / Bramata
- 2-3 EL Bratbutter

Gemüsebouillon in eine Pfanne geben und aufkochen. Unter ständigem Rühren Polenta zugeben. Bei kleiner Hitze Polenta unter gelegentlichem Rühren gar kochen.

Ein Backblech mit Butter ausstreichen. Die Polenta darauf geben und verteilen. Polenta auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Sternen ausstechen.

In einer beschichteten Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Herzen portionenweise zugeben und kurz anbraten.

Krautstielrouladen

- 4 Krautstiel
- 2 Rübli
- 1-2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2-4 Bärlauchblätter, in feine Streifen geschnitten
- 1 dl Rahm
- 50 g Greyerzer, gerieben
- 1 dl Gemüsebouillon

Entlang dem Krautstielstängel das grüne Blatt sorgfältig auslösen. Den Krautstielstängel in drei Stücke schneiden. Rübli schälen, der Länge nach halbieren und in Stängeli schneiden.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und glasig dämpfen. Bärlauch und Krautstielstücke mit Rüblistücke zugeben und kurz mitdämpfen.

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form ausbutteren und bereitstellen.

Krautstielblätter auf der Ablage auslegen. Krautstiel- und Rüblistücke darauf verteilen. Krautstielgrün längs leicht einschlagen und anschliessend satt aufrollen. Evt. mit Zahnstocher feststecken. Die Krautstielrouladen in eine ausgebutterte feuerfeste Form anrichten. Rahm darüber giessen und mit Käse bestreuen.

Die Form in den Backofen schieben und 20-30 Min. überbacken.

Anrichten

Gitzfleisch tranchieren und auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit wenig Sauce nappieren. Polenta-Herzen, Krautstielrouladen und Rüepli dazu anrichten.