

Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schwarzen Alpenschwein an Blauschimmelkäse-Rahmsauce mit Kastanienmehl-Pizokel, Federkohl und gebratener Birne

 4 Personen

Rezept von Anna Pearson

Zubereitungszeit ca. 1.5h 

Schweinefleisch, Blauschimmelkäse und Birnen sind zu Recht eine klassische Kombination. Anstelle des üblichen Gorgonzolas kann für die Sauce ein Blauschimmelkäse aus der Region verwendet werden, zum Beispiel Willi Schmid's «Jersey Blue» aus dem Toggenburg oder das «Blaue Wunder» aus dem Berner Seeland. Kastanienmehl gibt es aus dem Bergell oder aus Italien – es verleiht den Pizokel ein rauchig-herb-süßliches Kastanien-Aroma. Man findet Kastanienmehl in Reformhäusern oder in Delikatessengeschäften, die auf regionale bzw. italienische Produkte spezialisiert sind.



Zutaten

Geschnetzeltes

- 500g Geschnetzeltes vom Schwarzen Alpenschwein
- Schmalz
- 0.4 dl Noilly Prat
- 3dl Vollrahm (Sahne)
- 70 g Blauschimmelkäse
- Salz, Pfeffer

Pizokel

- 2 Eier
- 1.5 dl Milch
- 180g Weissemehl
- 70g Kastanienmehl
- 1 TL Salz
- 250g Federkohl
- Butter

Birnen

- 400g Birnen (eher fest)
- 3 Rosmarinzweige
- Butter



Serviervorschlag

Die Pizokel mit dem Federkohl auf Tellern verteilen, das Geschnetzelte und die Birnen daneben anrichten.

Zubereitung

Wenn nötig das Fleisch auftauen: 12 Stunden im Kühlschrank oder 2 Stunden in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss.

Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung salzen.

Den Teig für die Pizokel vorbereiten: Die Eier mit der Milch und dem Salz mit der Küchenmaschine verrühren. Die beiden Mehle dazugeben und alles zu einem Teig mischen, einige Minuten kräftig rühren. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Federkohl rüsten: Die Blätter von den Stängeln streifen und in grosse Stücke zupfen. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und abschrecken, damit er seine grüne Farbe behält. Abgiessen und abtropfen lassen. Das Kochwasser kann später für die Pizokel wiederverwendet werden.

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Schnitze schneiden. Etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Birnenschnitze und die von den Stielen gestreiften Rosmarinnadeln zugeben. Einige Minuten anbraten, bis die Birnenschnitze gebräunt und durchgegart sind und der Rosmarin knusprig ist. Bereithalten und zum Servieren noch einmal kurz erhitzen.

Für das Geschnitzelte eine Bratpfanne maximal erhitzen und etwas Schmalz in die Pfanne geben. Die Hälfte des Fleisches in einer Lage in die Pfanne geben und 1-2 Minuten lang bei starker Hitze auf einer Seite anbraten. Das unten gebräunte, oben noch rohe Fleisch in einen Teller geben. Die zweite Portion ebenso anbraten und in den Teller geben. Den Noilly Prat in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Den Rahm (Sahne) zugeben und bei starker Hitze einreduzieren, bis er eindickt und eine sämige Konsistenz hat. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Blauschimmelkäse in Stücken zugeben und unter Rühren im Rahm (Sahne) schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Pfanne umfüllen, in der später auch das Fleisch Platz hat. (Für die Pizokel wird nochmals eine Bratpfanne benötigt – wenn man genügend Bratpfannen hat, muss man die Sauce nicht umfüllen.)

Die Pizokel zubereiten: Etwas Teig auf ein kleines Schneidbrett geben und jeweils eine zirka Teelöffelgrosse Menge Teig mit dem Schaber vom Brett direkt ins Wasser schaben, den Schaber dabei kurz ins Wasser eintauchen, damit sich der Teig löst. Die Hälfte des Teiges so verarbeiten. Die Pizokel 6-8 Minuten kochen, bis sie durchgegart sind (testen – sie sollen in der Mitte nicht mehr mehlig sein). Aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen, dann in eine Bratpfanne geben. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

(Alternativ können die Pizokel gut vorbereitet werden: Dafür nach dem Garen in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken, abgiessen, mit etwas Öl beträufeln und in einem verschlossenen Gefäss bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren müssen die Pizokel dann nochmals in kochendes Salzwasser gegeben werden, bis sie an die Oberfläche steigen.)

Den blanchierten Federkohl und etwas Butter zu den Pizokeln in die Bratpfanne geben und unter Schwenken nochmals richtig erhitzen.

Die Blauschimmelkäse-Sauce erhitzen – sie darf aber nicht kochen, sonst verliert sie ihre sämige Konsistenz. Wenn sie heiss ist, die Hitze ausschalten, das Fleisch zugeben und zugedeckt 1-2 Minuten in der Sauce garziehen lassen. Damit das Fleisch zart bleibt, darf es nicht zu lange und zu stark erhitzt werden allenfalls nimmt man die Pfanne besser ganz vom Herd.