

Tessiner Braten

Tessinerbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und zerdrückter Knoblauchzehe gut einreiben, mit Speck umwickeln und binden. Wer sich diese Mühe sparen will kann den Tessinerbraten auch vom Metzger vorbereiten lassen.

Den Braten in einen Bräter legen. Rübli, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden und um den Braten legen. Mit Bouillon begiessen und einen Deckel darüber geben.

Den Bräter in den Backofen schieben auf der unteren Ebene und bei 200 Grad etwa 120 Minuten braten. Zwischendurch Rotwein und bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen.

Braten herausnehmen und warm halten. Sauce mit Mixstab pürieren, Crème fraîche einrühren und würzen.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grosse Würfel schneiden. In Salzwasser 25 – 30 Minuten gar kochen und das Wasser mit einem Sieb abgiessen.

Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse zerdrücken; mit der Kartoffelpresse sind sie sicherer, dass keine Knöllchen in der Kartoffelmasse hat.

2 dl Milch mit dem aufgefangenen Kochwasser (1 dl) mischen. Butter im Milch-Kochwassergemisch zergehen lassen. Milch-Kochwassergemisch langsam, unter ständigem rühren zu den

Kartoffeln beifügen.

Herd auf kleinere Stufe zurückschalten und alles kräftig durchrühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist. Man sagt der Kochlöffel sollte ca 50 mal rund um die Pfanne gehen, damit der Kartoffelstock so richtig luftig und cremig wird.

Mit Salz und Muskat würzen und servieren.

Zutaten

- 0.5 l Bouillon
- 5 Esslöffel Crème fraîche
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 Stück Lauch ohne Grün
- 2 Rüebli
- 1 Knolle Sellerie
- Pfeffer
- 1/4 Ltr Rotwein
- 1 kg Schweinebraten
- 300 g Speckscheiben

Zutaten für Kartoffelstock

- 800-1000g Kartoffeln
- 2 dl Milch
- 40 g Butter
- Salz, Muskatnuss gerieben

Für die Beilagen:

Gemüse je nach Saison (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, etc) im Steamer oder auf Herd zubereiten.