

Für 4 Personen

## **Geschnetzeltes Schweinefleisch an Williamsrahmsauce mit in Williams marinierten Dörrfrüchten und Polentagnocchi mit Haselnüssen**

### **Geschnetzeltes Schweinefleisch**

- 500g geschnetzeltes Schweinefleisch
- 10g Butter
- 10g Erdnussöl
- 50g Rotwein
- 20g Williams
- 150g gedörnte Apfelringe, Zwetschgen, Birnen, Aprikosen
- 20g Butter

#### *Zubereitung*

Das Erdnussöl in der Pfanne erhitzen und das geschnetzelte Schweinefleisch darin gut anbraten (eventuell in 2 bis 3 Etappen machen damit es nicht Wasser zieht und zu kochen anfängt, denn das Fleisch sollte gut angebraten werden). Das Fett abschütten und mit Calvados und Rotwein ablöschen, aufkochen etwas einreduzieren lassen und das ganze in die Sauce geben. Die Dörrfrüchte in gefällige Stifte schneiden und im Butter dünsten. Auf das angerichtete geschnetzelte Schweinefleisch verteilen.

### **Williamsrahmsauce**

- 10g Schalotten
- 2g frische Gartenkräuter
- 50g Weisswein
- 15g Williams
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 3g Hühnerbouillonpaste
- 5g Ketchup
- 3g Balsamico-Essig
- 1 dl brauner Fond
- 2dl Saucenrahm
- 5g Williams

#### *Zubereitung*

Alle Zutaten, ausser Rahm und Calvados, miteinander in einer Kasserolle aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen, abpassieren, aufkochen. Den Saucenrahm, den Bratensatz und den Calvados begeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken. Eventuell vor dem Anrichten noch geschlagenen Rahm darunterziehen.

### Polentagnocchi mit Haselnüssen

- 4 dl Milch
- 4 dl Gemüsebouillon
- 25 g Butter
- 175 g Polentamais, mittelfein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- 80g ganze Haselnüsse
- 30g Butter

#### Zubereitung

Die Milch mit der Geflügelbouillon (Wasser und Geflügelbouillonpaste nach Rezept des Produzenten) und der Butter aufkochen. Den Mais unter Rühren einlaufen lassen. Unter häufigem Rühren auf kleinem Feuer während ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Ein Backblech einölen und den heissen Maisbrei ca. 1,5cm dick ausstreichen. Mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Mit Klarsichtfolie bedecken und vollständig auskühlen lassen. Mit rundem Ausstecher Halbmonde formen und auf ein gebuttertes Backblech oder eine Gratinplatte legen. Butterflocken darauf geben und im auf 170°-Celsius heissen Backofen ca. 15 – 20 Minuten backen.

### Garnitur

- 2 kleine kochfeste Birnen
- ¼ Vanillestengel
- ¼ Zimtstengel
- ¼ Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 100g Zucker
- 300g Wasser
- 50g Johannisbeergelee

#### Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Wasser, Zucker, Zimtstengel, Lorbeerblatt, Nelke und Wasser zusammen aufkochen. Die Birnen begeben und darin weichkochen, herausnehmen abtropfen lassen und mit dem Johannisbeergelee füllen.

### Anrichten

Die Polentagnocchi im Halbkreis anrichten, das Geschnetzelte auf den Teller geben und die ansautierten Dörrfrüchte daraufgeben. Die halben Birnen dazulegen und mit einem Kräutersträusschen verzieren.