

Warmes Samnauner Sushi

Scan me



IM WIRSINGBLATT
GEFÜLLT MIT RINDSBÄGGLI
AUF STEINPILZ-REDUKTION

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

POLENTA-FÜLLUNG UND WIRSINGMANTEL

100 GR. POLENTA, MITTEL
3 DL GEMÜSEBOUILLON
2 DL MILCH
30 GR. BUTTER
8 GROSSE WIRSINGBLÄTTER

RINDSBÄGGLI

1 STK (CA. 400 GR.) RINDSBÄGGLI
200 GR. RÖSTGEMÜSE (KAROTTEN, ZWIEBELN, SELLERIE)
1 LT KALBSFOND, DUNKEL
2 DL ROTWEIN

STEINPILZREDUKTION

3 DL DEMI-GLACE
4 CL COGNAC
100 GR. STEINPILZE, FRISCH
1 DL RAHM
10 GR. BUTTER

ZUBEREITUNG

POLENTA-FÜLLUNG

Bouillon und Milch mit Butter aufkochen
Polenta langsam dazugeben und weich kochen, abschmecken.
Wirsingblätter kurz blanchieren und abkühlen

RINDSBÄGGLI

Bäggli scharf anbraten und Röstgemüse dazugeben,
mit Rotwein und Fond aufgiessen und im Ofen weichschmoren
Im warmen Zustand fein zupfen und kalt stellen.

STEINPILZREDUKTION

Steinpilze in Butter dünsten
Mit Cognac ablöschen und leicht reduzieren.
Dann mit Demi-Glace auffüllen und Rahm beigeben

Wirsingblätter auf Frischhaltefolie auslegen und mit Polenta dünn
bestreichen. Bäggli in die Mitte geben und einrollen.
Die Rollen im Wasserbad erwärmen und schneiden
auf Steinpilzreduktion anrichten.