La Tavola
AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

HAUPTGANG FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Franz W. Fäh und Silvio R. Wieland

Pojarski de veau et foie gras sauté, sauce crème, légumes du moment

WERKZEUGE
Stabmixer
Küchenpapier

ZUTATEN
Pojarski de veau

125 g	Poulet Schenkelfleisch, ausgelöst, ohne Haut, durch den Fleischwolf gedreht, beim Metzger vorbestellen
375 g	Kalbsschulter, pariert, ohne Haut, durch den Fleischwolf gedreht, beim Metzger vorbestellen
40 g	Toastbrot hell, ohne Rinde, gewürfelt
1 dl	Vollrahm, lauwarm
5 g	gehackte Kräuter z.B. Basilikum, Liebstöckel, Majoran
	Tabasco, Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Sauce crème

2 dl	Demi Glace
50 g	Terrine Foie gras, fein gewürfelt, kalt

Foie gras sauté

8	Foie-gras-Schnitzel, Tk
	Mehl zum Mehlieren

Légumes du moment

4	Mini-Zucchini, gewaschen, längs halbiert
8	Broccoliröschen, blanchiert, abgeschreckt
16	Mini-Karotten, küchenfertig, blanchiert, abgeschreckt
20 g	Butter
	Olivenöl, Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG
Pojarski de veau
Das Toastbrot im lauwarmen Vollrahm einweichen. Das Hackfleisch mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Tabasco abschmecken. Mit nassen Händen zu acht gleich grossen Pojarski (Hackfleisch-Schnitzel) formen. Die Pojarski in einer beschichteten Pfanne beidseitig in heisser Butter anbraten. Warm stellen.

Sauce crème
Die Demi Glace erhitzen. Mithilfe eines Stabmixers die kalte Foie gras à la minute unterarbeiten und sofort servieren.

Foie gras sauté
Die Foie-gras-Schnitzel fein mehlieren. In einer sehr heissen beschichteten Pfanne beidseitig goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten.

Légumes du moment
Die Mini-Zucchini auf der Schnittfläche in heissem Olivenöl anbraten. Die abgetropften Mini-Karotten und den Broccoli hinzugeben, mit 20 g Butter kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

ANRICHTEN
Je zwei Pojarski und eine Scheibe Foie gras fächerförmig auf den vorgewärmten Teller anrichten. Mit dem Gemüsebouquet umlegen und mit der Sauce nappieren.