



Für 6 Personen

Mise en place

ca. 400-500 g

Zwergzebu-Filet

2 EL Petersilie

2 EL Thymian

1 EL Rosmarin

2 TL Limonen- Olivenoel

Balsamico

ca. 50 g Parmesan

Blumenpfeffer

Gefülltes Carpaccio vom Zwergzebu-Filet

Das Filet von Fett und Sehnen befreien und zu einem ca.1 cm dicken flachen Fleischstück schneiden.

fein hacken

fein hacken

fein hacken

Die gehackten Kräuter mischen und mit dem Limonen- Olivenoel (ersatzweise Olivenoel und etwas Limonensaft) vermengen.

mit ein paar Tropfen Balsamico die Kräutermischung abschmecken und gleichmässig auf das flache Fleischstück streichen.

Das Fleischstück satt aufrollen (Roulade) und für mindestens 12 Stunden in das Tiefkühlfach legen.

Nach 12 Stunden das Fleischstück mit einer Schneidmaschine in Dünne Scheiben schneiden und in einem flachen Teller anrichten.

Parmesan hobeln oder gehobelt einkaufen und über das angerichtete Carpaccio streuen

mit Blumenpfeffer das Ganze bestreuen.



Rezept für 6 Personen

Mise en place

2 EL Petersilie
 2 EL Thymian
 1 EL Rosmarin

Zwergzebuft im gekräuterten Champignonhut

fein hacken
 fein hacken
 fein hacken und alles mischen

12 Riesenchampignon

Die Champignon putzen, den Stiel entfernen und wenn möglich etwas aushöhlen.
 Die Kräutermischung in die ausgehöhlten Champignonhüte streuen.

1-1.2 kg Zwergzebuft

Die Huft von Fett und Sehnen befreien und in Stücke schneiden welche in die Champignonhüte passen.

ca. 120 g Leberpaste

Die Fleischstücke auf der einen Seite und die Hälfte ringsum mit Leberpaste (Ersatzweise Mettwurst) bestreichen (damit diese im Champignonhut haften bleiben) und vorsichtig in den Champignonhut drücken. Das Fleischstück soll ca.1.5 cm aus dem Champignonhut herauschauen.

Die 12 gefüllten Champignonhüte im vorgeheizten Backofen bei 80° 25-30 Minuten niedergaren. Danach die Hitze auf 60° reduzieren und mindestens 60 Minuten im Backofen weitergaren lassen.

Nach 60 Minuten den Ofen auf die höchste Hitze stellen und für kurze Zeit (5-6 Minuten) erhitzen.

Die gefüllten Champignonhüte mit einem scharfen Messer halbieren und mit einer kräftigen Sauce (Marsala, Rosmarin) anrichten.



Rezept für 6 Personen

Mise en place

4 EL Petersilie
3 EL Oregano
1 EL Rosmarin

5 Zwiebeln

1-1.2 kg Zwergzebusstotzen

ca. 100 g Zwergzebuspeck
geräuchert
ca. 200 g Bratspeck vom
Schwein

ca. 6 dl kräftige Bouillon
ca. 50 g Butter

Saftplätzli vom Zwergzebusstotzen

fein hacken
fein hacken
fein hacken und alles mischen

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Den Stotzen von Fett und Sehnen befreien und in ca. 0.3 cm dünne Plätzli schneiden.

In einem Bräter die Butter zergehen lassen.
Danach lagenweise Plätzli, Speck, Zwiebeln und Kräuter schichten.
Zuerst die Plätzli, danach Speck von beiden Sorten, dann Zwiebel und zuletzt Kräuter. Danach die nächste Lage nach derselben Reihenfolge.

Die Bouillon beifügen, so dass das Fleisch bedeckt ist und während ca. 3 Stunden zugedeckt leise kochen/schmoren.



Rezept für 6 Personen

Mise en place

Schulterbraten vom Zwergzebu

50 getrocknete Mischpilze

Die Pilze (Röhrlinge, wie Steinpilz, Maronenröhrlinge etc. sowie Herbsttrompeten und Trompeten-Pifferlinge) in heissem Wasser während ca. 2 Std. einlegen.

1-1.2 kg Zwergzebuschulter

Die Schulter von Sehnen befreien und so aufschneiden, dass ein flaches ca. 1-1.5 cm dickes rechteckiges Stück Fleisch entsteht

3 EL Petersilie

fein hacken

1 TL getrockneter Oregano

1 TL getrockneter Majoran

Die Fläche des Fleisches mit 1/3 der Kräutermischung bestreuen und gleichmässig verteilen.

ca. 150 g Bratspeck

die Bratspeckscheiben gleichmässig auf die Fleischfläche legen so dass das ganze Fleischstück bedeckt ist.

Den 2/3 der Kräutermischung über den Bratspeck bestreuen und erneut gleichmässig verteilen.

ca. 150 g Zwergzebuspeck

Den geräucherten Zwergzebuspeck auf die gekräuterten Bratspeckscheiben legen, so dass das ganze Fleischstück bedeckt ist

Den 3/3 der Kräutermischung über den Zwergzebuspeck bestreuen und gleichmässig verteilen.

Danach das Fleischstück straff rollen, so dass der Speck in das Bratenstück eingerollt wird.

ca. 150 g Bratspeck

Den Bratspeck um das gerollte Fleischstück legen, so dass der ganze Braten mit Speck bedeckt ist. Mit Küchenschnur satt zusammenbinden Damit der Rollbraten nicht auseinander fällt und die Speckscheiben am Braten haften.

1-2 EL Olivenöl	Den Braten in etwas heissem Olivenöl rundum je Seite 2-3 Minuten in einem Brattopf kross anbraten.
2-3 dl Rotwein	Mit dem Rotwein ablöschen und die eingelegten Mischpilze mit dem Einweichwasser dazugeben.
ca. 1 L Fleischbouillon	so viel kräftige Bouillon dazugeben bis der ganze Braten im Topf bedeckt ist und während ca. 3-3.5 Stunden auf kleiner Hitze leise Schmoren.
Für die Sauce:	kurz vor dem Anrichten etwas Bouillon sowie die Pilze aus dem Bratentopf nehmen und in einer separaten Pfanne aufkochen und mit Rahm verfeinern.
2 dl Rahm	