

Wildschweinbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree an Preiselbeersauce

Zubereitung für 10 Portionen

Wildschweinbraten:

Wildschweinbraten anbraten, danach zusammen mit dem Öl und dem Bratenfond feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die passende Silikonform füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Bohnen:

Bohnen mit der Brühe feinst pürieren. Die Masse feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Grüne Bohnen“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenerieren frisch auf den Teller portionieren.

Preiselbeersauce:

Preiselbeersauce nach Ihrem Rezept zubereiten.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten den Wildschweinbraten mit der Preiselbeersauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den Robot Cook von Robot Coupe und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.

Zutaten

700g	Wildschweinbraten gegart
5 TL	Öl
500 ml	Bratenfond
50 g	GELEAhot

Zutaten

500 g	Bohnen TK
500 ml	Gemüsebrühe
40 g	GELEAhot

Zutaten Kartoffelpüree

600 g	gekochte Kartoffeln
250 ml	Milch (kalt)
150 ml	flüssige Butter
	Salz, Muskat

Nährwerte pro 100g*

Brennwert/ Kalorien	402 kJ/ 96 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g 3,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	5,5 g 1,7 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	2,2 g
Salz	0,3 g

*Nährwerte ohne Zusatz der Sauce berechnet

