



Schweins-Chipolata mit frischen Morcheln und Rösti

Eine Morchelsauce macht aus einem einfachen Steak ein Festschmaus. Ich habe das Steak durch "ordinäre" Schweins-Chipolata ersetzt, und an den frischen Morcheln nicht gespart. Schon fast eher ein Morchelgaoût, denn eine Morchelsauce. Auch das ist ein Festschmaus.

Die Rahmsauce kommt ohne Bindung mit Mehl oder Maizena aus. Sie wird einfach gut eingekocht und wird so ganz schön sämig. Dazu eine Rösti. Rösti aus vorgekochten Kartoffeln und das "Cipollata-Morchel-Ragoût" lassen sich gut nebeneinander zubereiten und sind gleichzeitig servierbereit.

Zutaten (pro Portion):

Zutaten (pro Portion):

5 Schweins-Chipolata (ca. 120g)
80g frische Morcheln
1 Zwiebel
2El Madeira
1dl Weisswein
1dl milde Hühnerbouillon
1/2dl Vollrahm
1/2Tl Paprika süß
3 Kartoffeln
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter
gehackter Peterli zum dekorieren

Vorbereiten:

Kartoffeln in Salzwasser 15 Minuten kochen, auskühlen lassen.

Den trockenen Teil des Morchelstrunkes abschneiden. Morcheln halbieren und fließendem Wasser abspülen, damit allfällige Sand- oder Erdreste entfernt werden.

Zwiebel fein hacken und Kartoffeln schälen.

Zubereitung:

Für die Rösti die Hälfte der Zwiebel in reichlich Bratbutter anschwitzen. Kartoffeln direkt in die Pfanne raffeln. Etwas salzen. Nach ca. 5 Minuten wenden.

Chipolata auf zwei Seiten mit einer Gabel leicht einstechen und anbraten. Sobald sie beidseitig schön braun sind aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die andere Hälfte der Zwiebel in Bratbutter anschwitzen. Morcheln nochmals entzweischneiden und mit der Zwiebel ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Madeira ablöschen und kurz einkochen lassen. Weisswein dazugiessen und fast ganz einkochen lassen. Bouillon dazu giessen. Die Bouillon darf nicht zu salzig sein, da die Sauce nachher stark eingekocht wird. Vollrahm dazugiessen, mit Paprika würzen. Chipolata dazugeben und sie Sauce ein rund 10 Minuten einkochen lassen, bis sie schön sämig ist. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken.





Morcheln in Madeira und Weisswein schmoren



Morchelrahmsauce einkochen