



Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

► **Schwartenmagen: ca. 300 g Schweinszüngli, gesalzen; ca. 300 g Schweinskopfbäggli, gesalzen; ca. 300 g Schweinsschnörli, gesalzen; 2 Zwiebeln; 3 Rüebli; 1 Lauch; 1 dl Portwein, rot; 1 dl Cognac; 100 g glattblättrige Petersilie; 5 Blatt Gelatine**

► **Vinaigrette: 1 dl Schwartenmagensud; 1 dl Apfelessig; 1 dl Sonnenblumenöl; 5 g Salz; weisser Pfeffer; scharfer Senf; je 1 EL Petersilienblätter, Schnittlauch und Schalotten, fein gehackt**

Zubereitung

► Wichtig: Alle Schweinefleischteile sind gesalzen. Beim Metzger vorbestellen.

► Schweinefleischteile in eine Pfanne geben. Mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen. Danach sofort abgiessen. Das Fleisch kalt abspülen und damit allfällig anhaftende Eiweissteile entfernen.

► Gemüse schälen und in gleich grosse Würfel schneiden. Peterli fein schneiden. Reservieren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

► Fleisch in einer Pfanne mit kaltem Wasser bedecken. Portwein und Cognac beigegeben. Zusammen rund drei Stunden köcheln. Fleisch herausnehmen. Zugedeckt abkalteln lassen. Gemüswürfel in den Sud geben und weich kochen. Grosses Sieb mit Sehtuch auslegen und die Bouillon abpassieren. Fleisch in gleichmässige Würfel von 1,5 cm schneiden. Mit Gemüse und Peterlihäcksel mischen. Das auf der warmen Bouillon schwimmende Fett abschöpfen. Ca. 2 dl der Bouillon erhitzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken. In heisser

Bouillon auflösen und in die noch warme Restbouillon einrühren.

► Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Ränder überhängen lassen. Etwas Bouillon in die ausgelegte Form giessen. Danach Fleisch- und Gemüswürfelmischung einfüllen. Mit dem leicht warmen Sud auffüllen. Kaltstellen und ca. 3 Stunden fest werden lassen. Klarsichtfolie über Terrine zusammenlegen. Gut beschweren, damit die Terrine kompakt gerät. 24 Stunden kühlen.

► Vinaigrette aus den Zutaten rühren. Kräftig abschmecken.

Anrichten:

► Terrine in Tranchen schneiden: Kein Sägemesser verwenden! Beim Schneiden ein Brettchen auf den Anschnitt pressen, damit die Tranche kompakt bleibt. Je eine Schwartenmagenscheibe mit Salat auf einem Teller anrichten. Die Vinaigrette gesondert auftragen.