

→ **Pata Negra-Filet mit Trauben**

2 Pata Negra-Filets à 400 g*
1 Schalotte
1 EL Butter, Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
1 EL Senf, z. B. Pommery-Senf*
1/2 Bund Thymian
1,2 dl Vollrahm
etwas Cognac
200 g Schweinsnetze, gewässert*

250 g feste grüne Trauben
Spitzen von den Filets wegschneiden, kühl stellen. Schalotte hacken. In Butter dünsten. Abkühlen lassen und beiseitestellen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum in Öl anbraten. Mit Senf bestreichen und beiseitestellen. Thymian hacken. Filetspitzen klein schneiden. Mit Rahm im Cutter fein hacken. Schalotte und Thymian beigegeben. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Pro Filet 1 Klarsichtfolie doppelt auf der Arbeitsfläche auslegen. Schweinsnetze darauf auslegen und mit je der Hälfte der Farce bestreichen. Trauben darauf verteilen. Je 1 Filet darauflegen und satt einrollen. 1 Stunde kühl stellen. Ofen auf 90 °C vorheizen. Folie entfernen. Filets rundum in Öl gut anbraten. Im Ofen ca. 40 Minuten bei Niedertemperatur garen. (Kerntemperatur: 55–60 °C)

→ **Bohnentimbale mit Confit**
150 g grüne Stangenbohnen
Salz

20 g Butter
4 Tranchen Speck
150 g Schalotten
0,5 dl Portwein
0,5 dl Rotwein, Pfeffer
Bohnen in Salzwasser bissfest garen. Abkühlen lassen. 4 Ringformen à 6 cm Ø ausbuttern und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Rand mit Speck auslegen. Zugeschnittene Bohnen aufrecht den inneren Rand der Form entlang dicht aneinander stellen. Kühl stellen. Schalotten in Ringe schneiden. Mit Portwein, Wein, Salz und Pfeffer auf kleiner Hitze ca. 25 Minuten einköcheln lassen. Masse in Bohnentimbale füllen und gut andrücken. Im Backofen bei 90 °C



Pata Negra-Filet mit Trauben, Bohnentimbale mit Confit und Stampfkartoffeln mit Kürbis

Hauptgericht für 4 Personen

ca. 10 Minuten warm stellen.

→ **Stampfkartoffeln mit Kürbis**
250 g Kartoffeln
200 g Kürbis

Salz
0,5 dl Vollmilch
2 EL Olivenöl
Kartoffeln und Kürbis in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgessen und gut abtropfen lassen. Beides mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch ein Passe-vite treiben. Milch und Öl erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz abschmecken.

Anrichten
Stampfkartoffel auf Tellern ausstreichen. Timbale daraufsetzen und den Ring sorgfältig wegziehen. Filets in Stücke schneiden und auf dem Püree anrichten.

TIPPS

- Statt Pata Negra-Filets andere Schweinsfilets nehmen.
- Nach Belieben mit gebratenen Crevetten und Kumquats servieren.
- Pablo Alonso garniert das Gericht mit selbst gemachten Trauben-Marshmallows.

Zu den Rezeptzutaten

* aus dem Deliktessgeschäft
** Glukosesirup: 64 g Zucker (Traubenzucker) und 34 g Wasser zu einem dicken Sirup einkochen.
*** Läuterzucker: Zucker und Wasser 1:1 zu einem Sirup kochen.



Immer den Trauben nach

Mitten in Burgdorf, in der «Gedult», kocht Pablo Alonso (29) eine unkonventionelle Küche mit saisonalen Grundprodukten. Dabei gelingt ihm der Spagat zwischen Cervelet und Espuma, zwischen Klassik und Innovation. Manchmal übertrifft er etwas, was aber den Geschmack nicht mindert, dafür den Gaumen fordert. Von wem er das hat? Spitzenkoch Nik Gygax vom «Löwen» in Thörigen hat ihn geprägt. Heute geht Alonso unbeirrt seinen Weg und kocht dabei schon einmal im Rebberg, Emmental und Wein? Sicher. Stammgast Fritz von Gunten sei Dank. Der Macher der Kulturmühle in Lützelflüh ist auch so ein verrückter wie Pablo Alonso. Emmentaler halt.

www.gedult.ch
www.kulturmuehle.ch

Pablo Alonso klingt nicht gerade nach Emmental, dabei kocht der Jungkoch mit Geduld in der «Gedult» und zwischendurch auch im Rebberg.