

Stadt, Land, Lecker | Bacharacher Tapas

Steeger Hinkelsdreck, Wisperwind, Hecht-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

Für den Hinkelsdreck:

- 200 g Hähnchenleber, geputzt
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- 50 g Schmalz
- 200 ml Rotwein
- 100 g Butter
- 5 g Majoran, Beifuß, Thymian, Oregano, Rosmarin, etwas Piemont, Muskatblüte, Koriander, Nelke, Anis, gemahlen
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g geschlagene Sahne
- 2 cl Hefebrand
- 100 ml Hefebrand
- Sojasoße, nach Geschmack
- Pektin
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für den Wisperwind

- 200 g Wildschweintrücker, ausgelöst, mit Senf mariniert
- Je 5 g Majoran, Thymian, Liebstöckel, Rosmarin, Kümmel, Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 geräuchertes Forellenfilet
- 8 g Meersalz
- 10 g Pfeffer
- 1 EL scharfer Senf
- 10 g frischer Meerrettich
- 10 g Ingwer
- Sojasoße
- 1 EL Basic Textur (Bindemittel aus Zitronenfasern)
- 100 ml Olivenöl

Für die Hecht-Pfannkuchen:

- 200 g Hechtfilet
- 10 g Kapern
- 5 g Salzzitrone
- 5 g scharfer Senf
- 5 g Meerrettich

- etwas Sojasoße
- 200 g mehliges Kartoffeln
- 20 g geröstete Mandelplättchen
- 1 Wasserweck (Brötchen)
- 1 Schalotte
- 2 Eier
- 50 ml Crème fraîche
- 50 ml Milch
- 4 Scheiben Speck
- 1 große Knolle Rote Bete, gekocht
- 2 EL frischer Meerrettich
- 1/4 Zitrone (Saft)
- Butterschmalz
- Muskatnuss
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Wildschweinerücken mit Senf marinieren. Mit Majoran, Thymian, Liebstöckel, Rosmarin, Kümmel, Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Dann das Fleisch in einen Kochbeutel geben und für 2 Stunden bei 65 °C im Sous Vide Becken garen.

In der Zwischenzeit den Hinkelsdreck zubereiten. Dafür die Hühnerleber in Schmalz anbraten und grob gehackte Schalotten hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und die Gewürze hinzugeben. Nun auf die Hälfte einkochen lassen, bis die Leber zart und durch ist. Danach die Butter und den Hefebrand dazugeben und alles pürieren. Die Masse nun auf ca. 30 °C abkühlen lassen.

Währenddessen kann das Traubengelee angesetzt werden. Traubensaft und Pektin 10 Minuten zusammen kochen und dann abkühlen lassen.

Im Anschluss die mehliges Kartoffeln für den Pfannkuchen schälen und in Salzwasser kochen.

Jetzt die geräucherten Forellenfilets mit den Gewürzen, dem Bindemittel und dem Olivenöl mit einem Stabmixer zusammenmixen und in eine Spritzflasche füllen.

Nun unter den abgekühlten Hinkelsdreck die fehlende geschlagene Sahne unterheben, alles in eine Schüssel füllen und im letzten Schritt wieder kaltstellen.

Im Anschluss den restlichen Teig für die Pfannkuchen vorbereiten. Dafür die bereits gekochten Kartoffeln ausdampfen lassen und kleinstampfen. Ein Wasserweck (Brötchen) und die Schalotte kleinschneiden und zusammen mit den gerösteten Mandelplättchen zu den Kartoffeln geben. Die Masse gut durchkneten. Je nach Konsistenz Milch hinzugeben.

Für das Hecht-Tatar das Filet in kleine Würfel schneiden und die Restgräten entfernen. Dann mit Kapern, Salzzitrone, scharfem Senf, etwas Sojasoße und frischem Meerrettich zu einem festen Tatar vermischen.

Anschließend wird der Rote-Bete-Meerrettich zubereitet. Dafür Rote Beete, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem Mixer pürieren.

Aus der fertigen Kartoffelmasse, dem Hecht-Tatar und den anderen Zutaten kleine Bällchen formen und in Butterschmalz ausbacken. Dazu die 4 Scheiben Speck backen.

Zeitgleich den Hinkelsdreck aus dem Kühlschrank holen, mit einem Löffel Eier ausstecken und zusammen mit dem Traubengelee anrichten. Das fertig gegarte Wildschwein in Scheiben aufschneiden und abkühlen lassen. Wenn die Pfannkuchen fertig sind, kann alles angerichtet werden.

Rezept: Andreas Stüber

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 05.08.2017