

Stadt, Land, Lecker | Zweierlei vom Wildschwein mit gebratenen Frittatenscheiben und sautierten Waldpilzen

Zutaten für den geschmorten Wildschwein-Schopf (Nacken):

- 800 g Wildschwein-Schopf (Nacken)
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 100 g Karotten
- 100 g gelbe Rüben (gelbe Möhren)
- 100 g Sellerieknolle
- 1/2 Liter Rotwein
- Rinderbrühe
- Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeer-Marmelade
- Senf
- Butter
- Thymian
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Wacholder, Thymian und Lorbeerblätter mit der Gewürzmühle zerkleinern. Wildschweinnacken mit dieser Gewürzmischung, Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer würzen und einreiben. Dann in einem Bräter in heißem Fett auf allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen, Gemüse und Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Fleischbrühe und Preiselbeeren dazugeben, Gewürze beifügen und aufkochen lassen.

Das Fleisch wieder in den Topf geben und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden dünsten (oder im Backofen bei 160 °C). Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, in Frischhalte-Folie einwickeln und warm stellen.

Von der Sauce etwa die Hälfte abnehmen und diese Portion in einem kleinen Topf weiter reduzieren lassen. Später absieben und mit Rotwein und etwas Preiselbeeren abschmecken. Dies wird die kräftige, dunkle Braten-Sauce für den kurzgebratenen Rücken.

Die andere Hälfte der Sauce mixen, passieren und aufkochen. Die Sauce wird dadurch dick und hell, wie eine Rahm-Sauce. Eventuell noch mit etwas Brühe verlängern, um eine sämige, nicht zu dicke Konsistenz zu erreichen. Die Sauce kann mit etwas Sahne verfeinert werden, muss aber nicht.

Kurz vor dem Servieren den Wildschweinschopf in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Sauce überzogen anrichten.

Zutaten für den gespickten Wildschweinerücken:

- 600 g ausgelöster Wildschweinrücken
- 200 g Spick-Speck (fetter Speck, Rückenspeck des Schweins)
- 200 g Bauchspeck
- 800 g verschiedene Pilze wie Steinpilze, Pfifferlinge etc.
- 3 Schalotten
- Knoblauch
- Thymian
- Wacholder
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel, gemahlen
- Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den in lange Streifen geschnittenen Speck mit einer Spicknadel in den Wildschweinrücken ziehen. Den Rücken mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der Wild-Gewürzmischung (s.o.) einreiben. In einer heißen Pfanne mit etwas Fett auf allen Seiten wirklich nur ganz kurz anbraten.

Mit Bauchspeck belegen und samt Pfanne, für ca. 5 – 8 Minuten in den Backofen geben. Danach aus der Pfanne nehmen und bei 80 °C (nicht zu lange) ruhen lassen.

Pilze putzen und grob schneiden. Kurz vor dem Anrichten klein geschnittene Schalotten und Knoblauch in Butter kurz anschwitzen. Pilze dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und braten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Pilze und Wildschweinrücken mit der (weiter oben beschriebenen) dunklen Sauce servieren.

Zutaten für die Frittatenscheiben:

- 1/2 Liter Milch
- 250 g Mehl
- 10 Eier
- 250 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Hälfte der Butter schmelzen und mit Milch, 5 Eiern, Mehl, Salz, Muskat und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig rühren. Sollten sich Klümpchen bilden, kann man den Teig mit einem Pürierstab durchmischen. Daraus nicht zu dünne Pfannkuchen (Palatschinken) zubereiten und durchkühlen lassen. Danach in dünne Streifen schneiden.

Butter und Eigelbe schaumig schlagen. Eiklar zu Schnee schlagen. Beide Eimassen zu den geschnittenen Frittaten geben und den Schnee unterheben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. In Frischhaltefolie Würste formen (wie Serviettenknödel) und ca. 1/2 Stunde kochen (oder im Dampfgarer bei 100 °C, 100 % Dampf garen).

Wiederum etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren in Butter

anbraten.

Rezept: Norbert Steiner

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 04.05.2019