

# Wildschwein-Geschnetzeltes mit Trüffel, Steinpilz-Polenta

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

200 g Wildschweinfilet	1 Zehe Knoblauch	8 g schwarzer Trüffel
50 ml Cognac	1 EL Balsamico-Essig	1/2 TL Merquén-Gewürz
3 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

**Für die Polenta:**

50 g Polenta	200 g frische Steinpilze	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	200 ml Gemüsefond	50 g Sahne
60 ml Milch	30 g Parmesan	20 g Butter
1/2 Bund Koriander	2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
Muskatnuss	Merquén-Gewürz	

**Für das Pilz-Gemüse:**

100 g Steinpilze	150 g Kräuterseitlinge	150 g Champignons
150 g Austernpilze	1/2 große Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Tomaten	1 rote Paprika	1 Petersilienwurzel
1 Knolle Fenchel	1/2 Zitrone	80 ml Calvados
1 EL saure Sahne	40 g geschälte Mandeln	15 g Butter
1 TL Currypulver	1/4 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
Salz		

Für die Polenta Rote Zwiebel in 3 EL Olivenöl im Topf glasig dünsten. Mit 1/3 des Gemüsefonds auffüllen. Milch und Sahne dazugeben. Die Polenta einrieseln lassen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis eine leicht sämige Creme entsteht. Anschließend Zitrone waschen, abtrocknen und einen großen Streifen der Schale abschneiden. Die Polenta vom Herd nehmen, Rosmarinzwige und Zitronenschale einlegen und darin ziehen lassen, danach entfernen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter leichtem Rühren solange erhitzen, bis die Butter flüssig ist. Anschließend die flüssige Butter unter die Polenta rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Steinpilze putzen und schneiden, anschließend in die Polenta geben. Je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen und etwas Fond und Parmesankäse hinzufügen. Koriander abbrausen, kleinschneiden und mit dem Merquén-Gewürz in die Polenta einrühren. Im Ofen bei ca. 50 Grad warmhalten.

Für das Pilzgemüse das Gemüse vorbereiten. Dafür Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Petersilienwurzeln schälen, in dünne Stifte schneiden. Fenchelknolle in Scheiben schneiden. Petersilienwurzel und Fenchel in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pilze für das Pilzgemüse putzen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Pilze danach hinzufügen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten mitdünsten, bis sie fast gar sind. Nun Tomaten und Petersilienwurzeln untermengen und alles zusammen noch 2 Minuten dünsten. Eine halbe Zitrone auspressen und das Pilzgemüse mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Calvados dazu gießen und gut einrühren.

Für das Wildschweingeschnetzelte das Wildschweinfilet abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit etwas Knoblauch, Balsamicoessig, Merquén-Gewürz und Cognac marinieren. Das Fleisch in beschichteter Pfanne mit Öl scharf anbraten und anschließend auf niedrigste Stufe stellen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Herd ausstellen.

Trüffel putzen, in feine Scheiben hobeln und über das Fleisch geben.

Für die Garnitur Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Petersilie klein schneiden.

Wildschweingeschnetzeltes mit Trüffel und Steinpilzpolenta auf Tellern anrichten. Das Pilzgemüse dazu geben und mit Mandeln bestreuen. Gericht mit Petersilie garnieren und anschließend servieren.

Alfredo Ihl Dausend am 07. September 2016