

Wildschwein-Schnitzel mit Pulpo, Spargel, Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Wildschweinschnitzel:

200 g Wildschweintrücker	1 Limette	1 Ei
25 ml Sahne	100 g Butterschmalz	3 EL Walnussöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	25 g gehobelte Haselnüsse
25 g Haselnussgrieß	50 g doppelgriffiges Mehl	50 g Paniermehl
Piment d'Espelette	Ras el-Hanout	Orangepfeffer
Salzflocken	Salz	

Für den Pulpo:

2 mittelgr. Arme vorg. Pulpo	1 Knoblauchzehe	1 Limette
20 g Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	1 Orange, Saft & Abrieb	30 g Butter
1 Prise Zucker	Orangepfeffer	Salz, Eiswasser

Für die Safran-Orangen-Hollandaise:

1 Orange, Saft & Abrieb	1 Zitrone, Saft	1 Schalotte
2 Eier	170 g Butter	100 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	1 Zweig Estragon	1 Lorbeerblatt
0,3 g gemahlener Safran	3 weiße Pfefferkörner	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für das Mango-Orangen-Chutney:

1 Orange, Abrieb & Zeste	1 Limette, Saft & Abrieb	1 Mango
1 Schalotte	10 g Ingwer	½ rote milde Chilischote
25 ml Aceto Balsamico bianco	6 Minze Blätter	20 g Zucker
15 ml Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Orange	1 TL weißer Sesam	1 TL schwarzer Sesam
1-2 Zweige Minze	10 kleine essbare Blüten	

Für die Wildschweinschnitzel: Den Wildschweintrücker in vier Scheiben schneiden und zwischen Backpapier oder Klarsichtfolie zu dünnen Schnitzeln (3-5 mm) klopfen, dann mit etwas Wasser benetzen, damit es besser soufflieren kann.

Fleisch mit Salz, Piment d'Espelette, Ras el-Hanout und Orangepfeffer würzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Doppelgriffiges Mehl sieben. Sahne halb steif schlagen und mit dem Ei in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Gehobelte Haselnüsse, Haselnussgrieß und Paniermehl vermengen. Eine Panierstraße aus Mehl, Sahne-Ei-Mischung und Haselnuss-Paniermehl aufstellen. Fleisch zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Dann durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und schließlich in der Haselnuss-Paniermehl-Mischung wenden. Dabei die Panade nicht andrücken. Fleisch auf Küchenpapier legen. Butterschmalz in einer tieferen, beschichteten Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen, dann die Schnitzel im heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken. Damit die Panierung locker und wellig aufgeht, die Pfanne vorsichtig schwenken oder das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, das Schnitzel wenden und die andere Seite fertig backen.

Walnussöl zufügen und die Schnitzel damit übergießen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Die goldbraunen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salzflöcken und Limettenscheiben anrichten.

Für den Pulpo: Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Pulpo mit etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 5 Minuten die Hitze reduzieren und mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter ca. 3 Minuten nachbraten. Zum Schluss mit Limettensaft beträufeln.

Für den Spargel: Spargel waschen, das untere Drittel schälen und das holzige Ende abschneiden. In einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Herausnehmen, kurz im Eiswasser kalt abschrecken, abtropfen lassen und dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel mit Salz, Orangepfeffer, Zucker, Orangensaft und -abrieb würzen.

Für die Safran-Orangen-Hollandaise: Schalotte abziehen, klein schneiden und zusammen mit Fond, Weißwein, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen. Alles um die Hälfte reduzieren, dann abkühlen lassen. Orangen unter heißem Wasser abspülen. Schale der Orange abreiben, dann auspressen. Orangensaft, Orangenabrieb und Safran in einem kleinen Topf ebenfalls reduzieren.

Weißwein-Reduktion und Orangen-Reduktion zusammengießen. Die gesamte Menge beider Reduktionen sollte ca. 50 ml sein.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Vermischte, lauwarmer Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und die Eigelbe dazugeben. Mit dem Schneebesen über einem Wasserbad zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen, dann vom Herd nehmen.

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, bis die Molke zu Boden sinkt und die Butter klar wird. Durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen, dabei die Molke zurückhalten. Nun die geklärte Butter langsam bis zur gewünschten Konsistenz nach und nach zum aufgeschlagenen Schaum hinzufügen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Estragon abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Hollandaise rühren.

Für das Mango-Orangen-Chutney: Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Anschließend so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt wird.

Das Fruchtfleisch klein würfeln. Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. Die halbe Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Ingwer, Schalotte und Chili darin andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren. Alles mit Aceto Balsamico ablöschen und weiterköcheln. Orangenwürfel zugeben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. Unter die heiße Orange rühren. Die andere Hälfte der Mango für die Dekoration in Spalten schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Chutney rühren. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Alles mit Orangenabrieb, Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Beide Sesamsorten in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Orange schälen, filetieren, kleine Elemente aus den Filets trennen und diese auf dem Teller verteilen. Minze abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden, ebenso die essbaren Blüten.

Christa Lührmann am 27. April 2022