

Wildschwein-Rücken im Brotmantel mit Beeren-Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Wildschweinrücken:

200 g Wildschweinrücken	100 g Kalbsbraten	3 Scheiben Tramezzini
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	50 g getrock. Steinpilze
1 Ei	100 ml eiskalte Sahne	100 g Butterschmalz
50 g Butter	30 g Crushed Ice	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Beeren-Speck-Spitzkohl:

4 Scheiben Bacon	1 Spitzkohl	30 g rote Johannisbeeren
30 g dunkle Johannisbeeren	30 g eingel. Preiselbeeren	1 Schalotte
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
3 Stängel glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 EL eingel. Fichtenspitzen	50 g rote Johannisbeeren	30 g Preiselbeeren
2 rote Zwiebeln	50 ml Holundersaft	50 ml Rotweinessig
30 ml Rapsöl	5 EL brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Pilz-Sahnesauce:

20 g getrock. Steinpilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	1 TL Lecithin	Öl

Für den Wildschweinrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten, entnehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In der selben Pfanne Knoblauch, Schalotten, Thymian und Steinpilze anschwitzen. Ei aufschlagen und mit dem Kalb, kleinen Abschnitten vom Wildschweinrücken, Sahne und Crushed Ice zu einer Farce pürieren. Pilze hinzugeben ohne Knoblauch, Schalotten und Thymian und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tramezzini walzen und mit Farce bestreichen. Wildschweinrücken darauf legen und einrollen. In einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und für 12 Minuten im Ofen bei ca. 100 Grad garen. Der Wildschweinrücken sollte eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für den Beeren-Speck-Spitzkohl:

Schalotte abziehen und würfeln. Speck würfeln und mit der Schalotte in einer Pfanne mit Butter anbraten. Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und mit dem Kümmel dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen.

Preiselbeeren hinzugeben. 15 Minuten einkochen lassen.

Johannisbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl, Zucker und Holundersaft einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken. Fichtenspitzen, Johannisbeeren und Preiselbeeren kurz vorm Servieren hinzugeben.

Für die Pilz-Sahnesauce:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Sahne ebenfalls hinzugeben.

Zum Schluss die Butter unterheben. Thymian abbrausen und klein hacken. Ebenfalls untermischen. Lecithin hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Börner am 08. September 2022