

Wildschwein-Filet, Speckmantel, Rotwein-Soße, Knödel

Für das Wildschweinfilet:

300 g Wildschweinfilet	6 Scheiben Bacon	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Grießknödel:

250 g Semola	3 Eier	100 g Butter
500 ml Milch	3 Zweige Petersilie	Muskatnuss
1 Prise Salz		

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	100 g Parmesan	3 EL Olivenöl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	1 Orange, Saft	50 g kalte Butter
200 ml Wildfond	200 ml Rotwein	50 ml Portwein
1-2 TL Ahornsirup	1 Lorbeerblatt	Stärke, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Schnittlauchhalme	essbare Blüten	
---------------------	----------------	--

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschwein mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Bacon umwickeln und mit Thymian- und Rosmarinzweig in einer Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten. Anschließend in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für die Grießknödel:

Milch mit Butter, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse erstärkt. Eier einrühren und Masse für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, Strunk abschneiden und äußere Blätter entfernen.

In siedendem Salzwasser für 10 Minuten vorkochen. Abgießen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, sodass alle Röschen mit Öl benetzt sind. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und Röschen mit einem Glas leicht zerdrücken. Parmesan reiben und auf zerdrückten und flachen Röschen verteilen. Im Backofen für etwa 15 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

Butter ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann mit Port-, Rotwein und Ahornsirup ablöschen und etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Wildfond hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange auspressen und Sauce mit Saft abschmecken.

Ggf. mit Stärke binden. Sauce kurz abkühlen lassen und mit sehr kalter Butter aufmontieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Schnittlauch und Blüten garnieren.

Stefan Binder am 06. Dezember 2023