

Wildschwein-Roulade mit Speck-Knödeln

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	50 g Lauch	2 EL Butterschmalz
250 ml Rotwein	1 EL Ahornsirup	1 Spritzer Balsamico
Pfeffer	60 g Speckwürfel	2 Brötchen vom Vortag
ca. 80 ml Milch	2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie
1 kleines Ei	Salz	4 Wildschweinschnitzel a 100 g
8 Scheiben luftgetrockneter Speck	1 TL Butter	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen. Mit 80 ml Rotwein ablöschen, Ahornsirup und Balsamico zugeben, mit etwas Pfeffer würzen. Alles sirupartig einkochen lassen. Lauch und 1 EL Speckwürfel dazugeben. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Heiße Milch darüber gießen und zugedeckt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne restliche Speckwürfel auslassen, Schalotten zugeben und anschwitzen. Zusammen mit Petersilie zu den Brötchen geben. Ei verquirlen, ebenfalls zu den Brötchen geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Wildschweinschnitzel dünn plattieren (am besten dafür das Fleisch zwischen einem Gefrierbeutel legen), mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zwiebel-Paste bestreichen. Die Schnitzel aufrollen und mit den Speckscheiben umwickeln. In einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) mit restlichem Butterschmalz die Rouladen sanft von allen Seiten anbraten, dann ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und am Backofenrand warm stellen. Den Bratensaft in der Pfanne mit restlichem Rotwein ablöschen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Oktober