

Wildschwein in Brombeer-Soße

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	ca. 300 ml Milch
3 Zweige Rosmarin	250 g Brombeeren	5 EL Butter
600 g Wildschweinrücken	Salz	2 EL Butterschmalz
100 g Hühnerbrust	100 g Sahne	1 Eiweiß
2 Köpfe Romanesco	1 Zwiebel	2 EL braunen Zucker
1l Hühnerbrühe		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Aus Mehl, Eiern und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und eine halbe Stunde quellen lassen. Einen Zweig Rosmarin feinhacken, einige Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und beides unter den Teig geben. In einer Pfanne mit jeweils 1 TL Butter nach und nach vier dünne Pfannkuchen backen. Wildschweinrücken ausparieren, in 4 Stücke schneiden, salzen und von beiden Seiten in 1 EL Butterschmalz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Fleischabschnitte, Hühnerbrust, Sahne, eine Prise Salz und ein Eiweiß in sehr kaltem Zustand zu einer Farce pürieren oder cuttern. Pfannkuchen mit der Farce bestreichen, die Wildschweinrücken darauflegen und einschlagen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum einmal anbraten und im Backofen bei 150 Grad in 15 Minuten fertig garen. Romanesco putzen, in Röschen teilen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Für die Soße die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Brombeeren zugeben, wenn alles angebraten ist mit reichlich braunem Zucker karamellisieren. Brühe angießen, 2 Rosmarinzwige dazugeben und um ca. die Hälfte reduzieren, passieren, mit 2 EL Butter montieren, falls nötig mit Stärke binden. Wildschwein mit der Soße und dem Romanesco anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. September 2010