

# Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree

## Für 4 Personen

4 Scheiben aus der Wildscheinkeule	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
150 g Pfifferlinge	1/2 Stange Staudensellerie	1/2 Bund Petersilie
1 TL Wacholder-Pimentkörner	2 EL Butterschmalz	4 Speckscheiben
1 TL Senf	1/8 l Rotwein	1/8 l Brühe
1 TL Mehlbutter	<b>Für das Pastinaken-Püree:</b>	
3 Pastinaken	2 Schalotten	1 TL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 Msp. Muskat	Pfeffer, Salz

Die Rouladenscheiben zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn klopfen, mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Eine Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und fein hacken, den Staudensellerie fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Wacholder und Pimentkörner im Mörser zerkleinern. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Pfifferlinge, Staudensellerie und die Gewürze anrösten. Die gehackte Petersilie dazugeben. Auf einem Küchenbrett 4 sehr dünn geschnittene Speckscheiben legen. Das dünn geklopfte Rouladenschnitzel darauf legen und mit Senf bestreichen. Die Pilzmasse darauf verstreichen und die Roulade einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und etwas ruhen lassen (am besten über Nacht). Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die Rouladen in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Immer wieder den Bratensatz mit Rotwein und Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen, warm stellen. Den Bratensaft passieren, mit Mehlbutter binden und abschmecken. Für das Püree die Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten, Pastinaken zugeben und mit der Brühe auffüllen. Mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte restlos einkochen, evtl. die Hitze erhöhen. Sind die Wurzeln sehr weich, mit dem Mixstab gut pürieren. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Muskat. Rouladen mit Soße und Pastinakenpüree anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 29. September 2010