

Involtini vom Wildschwein-Rücken mit Haselnuss-Nudeln

Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Karotte	1/4 Stange Lauch
60 g Frühstücksspeck	3 EL Butterschmalz	700 g Wildschweinrücken
Salz, Pfeffer	2 EL süßer Senf	200 g dünne Bandnudeln
50 g gemahlene Haselnüsse	3 EL Butter	400 ml Wildfond
2 EL Hagebuttenmark		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen, Lauch putzen und waschen. Zwei Schalotten und Gemüse in ca. 6 cm lange, feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten- und Karottenstreifen anschwitzen, Lauch zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Wildschweinrücken in Medaillons von ca. 80 g schneiden und sehr dünn plattieren (dazu die Fleischscheiben zwischen einen Gefrierbeutel legen). Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen. Jeweils etwas Speck und Gemüsestreifen einlegen und zu Rouladen aufrollen. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten kurz und kräftig anbraten, in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 6 Minuten weiter garen. In der Zwischenzeit übrige Schalotte fein schneiden und in der Fleischpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Fond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Hagebuttenmark untermischen und die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abschütten, dabei 3 EL Nudelwasser zurückbehalten. Nudelwasser mit 1 EL Butter in eine Pfanne geben, die Nudeln kurz darin schwenken, die Haselnüsse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildschweinröllchen mit der Sauce anrichten und die Haselnuss- Nudeln dazu reichen.

Martin Gehrlein 26. Oktober 2012