

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilz-Knödeln

Für 4 Personen

Pilzknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	200 g Champignons
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Geschnetzeltes:

2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie	600 g Wildschweinfleisch
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	250 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	20 ml Cognac	1 TL Essig
2 Wacholderbeeren	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
3 EL Preiselbeeren		

Die Milch erwärmen, Brötchen in ganz dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und alles 10 Minuten ziehen lassen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Schalotte mit den Pilzen darin anbraten. Dann in ein Sieb geben und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Pilz-Schalotten-Gemisch, Kräuter und Eier zu den eingeweichten Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angeießen. Aus der Masse einen Knödel formen und diesen in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).

In der gleichen Pfanne die Schalotten mit restlichem Butterschmalz goldbraun anschwitzen, mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist sowie den Essig hinzufügen. Wacholderbeeren im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zur Sauce geben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz warm schwenken. Petersilie untermischen und abschmecken.

Geschnetzeltes mit den Knödeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 03. November 2016