

# Wildschwein-Karree, Pfeffer-Soße, Pfifferling-Schmarrn

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g ausgel. Wildschweinrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand	Salz	

### Für den Pfifferling-Schmarrn:

100 g kleine Pfifferlinge	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1,5 Eier	75 ml Milch	Butter
90 g Mehl	1-2 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	150 ml Sahne	80 g Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Thymian-Pfirsich:

2 Pfirsiche	50 g Zucker	2 cl Cassislikör
200 ml roter Portwein	1-2 Zweige Zitronenthymian	Speisestärke
Eiswasser		

## Für das Fleisch:

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinkarree von der Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Thymian- und Rosmarinzweig auf das Fleisch geben und das Karree im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Damit kein grauer Rand beim Braten des Fleisches entsteht, sollte es nur kurz, aber dafür sehr heiß bzw. bei hoher Temperatur in der Pfanne angebraten werden. Im Anschluss sollten Sie das Fleisch im Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.

## Für die Pfeffersauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.

Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

## Für den Pfifferling-Schmarrn:

Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, dann die Milch unter Rühren zugießen. Mehl unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen. Pfifferlinge putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schmarrn-Teig über die Pfifferlinge in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen.

Aus dem Backofen nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

Einige Butterstückchen unterheben und etwas nachbräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Schmarrn damit bestreuen.

**Für das Selleriepüree:**

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zu einem feinen Püree verarbeiten.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann solange erhitzen, bis sich die festen Bestandteile der Butter (Milchproteine und Milchzucker) beginnen vom Milchfett zu trennen und das Wasser verdampft ist. Bei steigender Temperatur des Milchfettes beginnen die festen Bestandteile zu karamellisieren bzw. zu bräunen. Den Bräunungsvorgang bei ca. 130 150°C stoppen und die flüssige Nussbutter unter das Selleriepüree mixen.

**Für den Thymian-Pfirsich:**

Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.

Zucker karamellisieren und mit dem Cassislikör und Portwein ablöschen.

So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Pfirsichhälften und den Zitronenthymian dazugeben. Die entstandene Flüssigkeit mit etwas Stärke binden und den Pfirsich garziehen lassen.

Nelson Müller am 22. Juli 2022