

Wildschwein-Medaillons mit Pfeffer-Soße, Selleriepüree

Für zwei Personen

Für das Püree:

½ Knollensellerie	200 ml Sahne	60 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	20 g Butter	Muskatnuss
Öl	Salz	

Für das Schwein:

300 g Wildschweinrücken	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

½ TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	100 ml Sahne
10 g Butter	Weinbrand	Weißwein
100 ml dunkler Kalbsfond	Stärke	

Für den Schmarrn:

100 g Kartoffeln	4 Eier	1 EL Crème-fraîche
Butter	5 g frische Hefe	1 EL geriebene Haselnüsse
3 EL Mehl	1 TL Zucker	Muskatnuss, Salz
Für die Garnitur:	50 g Blaubeeren	1 EL Puderzucker

Für das Püree: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Sahne weich kochen, aus der Sahne nehmen und im Multizerkleinerer fein mixen.

Würzen und mit etwas brauner Butter verfeinern.

Für den Brokkoli: Brokkoli kurz zu putzen, dabei die Stiele lang lassen. In heißem Öl und dann in Butter in der Pfanne kurz anziehen lassen, würzen und bei kleiner Hitze garziehen lassen.

Für das Schwein: Fleisch parieren und in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl kurz und scharf anbraten.

Im Ofen bei 100 Grad garziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 58 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und den Pfeffer in Butter in der gleichen Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit etwas Weinbrand und Weißwein ablöschen und Kalbsfond dazugeben. Reduzieren und mit etwas Sahne auffüllen.

Eventuell mit Stärke binden.

Für den Schmarrn: Kartoffeln in der Schale kochen und danach pressen.

Hefe in etwas Zucker und lauwarmem Wasser aufweichen. Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln mit Hefe-Mischung, drei Eigelben, einem ganzen Ei, Crème fraîche, Haselnüssen und Mehl vermengen. Masse mit Muskat und Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne kleine Runde Schmarrn in Butter ausbacken.

Für die Garnitur: Blaubeeren mit etwas Puderzucker marinieren.

Nelson Müller am 22. September 2023