

Wildschwein-Saltimbocca, Süßwein-Soße, Kartoffel-Roulade

Für zwei Personen

Für die Füllung:

6 braune Champignons	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie	Öl	

Für die Kartoffel-Roulade:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	80 g Mehl
1 EL Stärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

300 g Wildschweinrücken	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Marsala	200 ml Kalbsfond	1 TL Stärke
----------------	------------------	-------------

Für die Garnitur:

Blüten	Kresse
--------	--------

Für die Füllung:

Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.

Pilze, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Petersilie feinhacken. Alles in heißem Öl in einer Pfanne anschwitzen.

Für die Kartoffel-Roulade:

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Eier trennen und Eigelbe dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Füllung drauf verteilen. Alufolie und Frischhaltefolie übereinanderlegen, mit Öl einfetten und die Roulade darin einrollen und wie einen Bonbon verschließen. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden.

Aus dieser Kartoffelmasse könnte man auch Gnocchi oder Schupfnudeln herstellen.

Für das Fleisch:

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Fleisch in Scheiben schneiden und plattieren. Scheiben mit jeweils einem Salbeiblatt belegen, eine Scheibe Parmaschinken drumwickeln und in Öl von allen Seiten anbraten. Ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und kurz nachziehen lassen.

Für die Sauce:

Bratensaft aus der Fleischpfanne mit Marsala ablöschen. Fond dazugeben und alles mit in Wasser aufgelöster Stärke binden. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 22. September 2023