

Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli

Für 4 Personen

Wildschweinrücken:

1 EL Balsamico, alt	1 EL Kastanienhonig	1 Wildschweinrücken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Kürbis-Pesto:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 EL Kürbiskerne	3 TL Pfefferkörner, eingelegt
6 EL Kürbiskernöl	3 EL Olivenöl	Meersalz

Safran-Knöpfli:

300 g Knöpfli-Mehl	1 TL Salz	1,5 Briefchen Safran
150 ml Milch/Wasser, gemischt	4 Eier	1 Topf Salzwasser
2 EL Butter		

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Balsamico und Honig vermischen und das Fleisch damit einpinseln. 20 Minuten marinieren. In Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten zu Ende garen (Die Kerntemperatur sollte circa 60 Grad betragen). Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Kürbis-Pesto:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiskerne anrösten und mit den Pfefferkörnern fein hacken. Mit Kürbiskernöl, Olivenöl, Zitronenabrieb- und Saft mischen und abschmecken. Über den aufgeschnittenen Wildschweinrücken sprengeln.

Safran-Knöpfli:

Mehl, Salz und Safran mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und verquirlte Eier langsam unter Rühren hinzufügen. Mit einer Holzgabel solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den Teig portionsweise durch ein Knöpfli-Sieb streichen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumgabel herausnehmen und in Eiswasser geben. Butter erhitzen und die abgetropften Knöpfli anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Gemüse dazu geben, mit Fond angießen und knackig garen.

Andreas C. Studer am 22. Oktober 2010