

Wildschwein-Rücken, Sellerie-Creme, Essig-Pilze

Für 4 Personen

Selleriecreme:

400 g Knollensellerie 200 ml Sahne Zucker

Wildschweinrücken:

400 g Wildschweinrücken 1 EL Blattpetersilie 1 EL Senf, scharf
50 g Schalotten 6 cl Olivenöl Salz
Pfeffer Zucker

Essigpilze:

150 g Steinpilze 150 g Pfifferlinge 150 g Trompetenpilze
150 g Maronen 1 EL Butter 1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch 5 cl Balsamico, weiß Olivenöl
Blattpetersilie Zucker Pfeffer
Salz

Selleriecreme:

Sellerie in Würfel schneiden, zuckern, mit Sahne circa fünf Minuten im Schnellkochtopf weich kochen und anschließend pürieren. Den Backofen auf 95 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Den Wildschweinrücken in circa drei Millimeter starke Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Blattpetersilie, Senf und sehr fein geschnittenen Schalotten marinieren. Etwas Olivenöl darüber gießen, flach auf einem Blech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten lauwarm werden lassen.

Essigpilze:

Die geputzten Pilze mit Butter, Olivenöl etwas Blattpetersilie, dem Rosmarinzweig und der Knoblauchzehe anbraten. Parallel dazu einen Sud aus etwas Wasser, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker kochen und über die Pilze gießen. Die Selleriecreme hauchdünn auf einem flachen Teller verteilen, die glasigen Wildschweinrücken-Spalten auf den Teller platzieren und anschließend mit den Pilzen bedecken.

Stefan Marquard am 22. Oktober 2010