

Linsen-Gemüse mit Wildschwein-Rücken

Für 2 Portionen

150 g Linsen	400 g Wildschweinrücken	2 Zwiebeln
150 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	2 TL Currypulver	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Linsen in einen heißen Topf mit zwei Esslöffeln Olivenöl geben und darin anschwitzen. Eine Zwiebel klein schneiden und zu den Linsen geben. Zwei Flocken Butter dazugeben. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit etwas Currypulver mit den Linsen im Topf vermengen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Die Linsen bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Den Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit einer Flocke Butter zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Linsen pürieren und mit dem Fleisch anrichten. Beim Anrichten das Butterfett aus der Pfanne über das servierfertige Essen geben.

Steffen Henssler am 22. 11. 2011