

Zweierlei vom Wildschwein

von Phillip Pürstinger (Wohlfühlhotel Novapark)
„Steiermark heute“, 6.12.2017



Die Zutaten (für vier Personen):

- 150 g Weissbrot
- 5 Eier
- 1 kleine Schalotte
- Muskatnuss
- Petersilie oder Liebstöckl
- 200 ml Milch
- Salz & Pfeffer
- 1 kg Wildschweinschlägel
- 20 dag Wildschweinrücken
- 3 gelbe und 3 rote Karotten
- Sellerie, Lauch und Zwiebel
- Petersilwurzel
- Pfefferkörner
- Mazisblüte
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- Senfkörner
- Thymian
- Rosmarin
- 2 EL Tomatenmark
- Portwein
- 1,5 l starke Rindsuppe
- Erdäpfelpüree
- 4 Spalten gebratener Hokkaidokürbis

Die Zubereitung:

Den marinierten Wildschweinschlägel auf allen Seiten scharf anbraten. Das Wurzelgemüse gemeinsam mit Tomatenmark anrösten, mit Portwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Das Fleisch einlegen. Die angerösteten Gewürze zugeben und etwa zweieinhalb Stunden schmoren lassen.

Für das Semmelsoufflé Würfel von entrindetem Weißbrot mit Schalotten und Milch vermengen, Petersilie sowie verrührte Eier zugeben und in ausgebutterte Souffléförmchen füllen. Im Wasserbad bei 120 Grad 25 Minuten backen. Den Wildschweinschlägel mit dem Semmelsoufflé, einem kurz gebratenen Wildschweinrücken sowie etwas Erdäpfelpüree und einer gebratenen Kürbisspalte anrichten.