Rezept

Wildschwein mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Wildschwein mit Pfifferlingen, am 28.04.2024

Zutaten

5 Zweige	Rosmarin
6	Wacholderbeeren
1 geh. TL	Pfefferkörner
	grobes Meersalz
400 ml	roter Portwein
1 walnussgroßes Stück	Ingwer (ca. 40 g)
1/2	Zimtstange
	Salz
700 g	mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
1	Tonkabohnen
500 g	Pfifferlingen
5 Stängel	Wiesenknopf
2 EL	Olivenöl
	Salz
4	Beifußblätter
10	Pimentkörner
1 TL	Zimtpulver
1 1/2 kg	Wildschweinschulter (mit Knochen)
700 g	Rote Bete
2	Orangen
2 EL	Butter
1	Sternanis
4	Wacholderbeeren
	Pfeffer
	Salz
2 EL	Butter
	Pfeffer
3	Schalotten
5 Stängel	Quendel
2 EL	Butter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für den Braten den Backofen auf 200° vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken. Die Beifußblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Gewürze im Mörser zerstoßen, mit den Kräutern, Zimt und Salz mischen. Das Fleisch mit der Würzmischung einreiben, in ein tiefes Backblech legen und den Portwein angießen. Den Braten im Ofen (unten) in ca. 2 Std. gar schmoren, dabei ab und zu mit dem Sud beträufeln.

2. Für den Rote-Bete-Stampf die Roten Beten schälen und grob würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Den Saft der Orangen auspressen. Butter zerlassen und den Ingwer darin andünsten. Rote Beten hinzufügen und andünsten. Orangensaft, Sternanis, Zimt, Wacholder und Salz dazugeben. Rote Beten zugedeckt in 25-30 Min. weich dünsten.

3. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und waschen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen.

4. Für die Pilze die Pfifferlinge mit einem Pinsel abbürsten oder trocken abreiben und putzen. Schalotten schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und mitdünsten, salzen und pfeffern.

5. Die Kartoffeln abgießen und auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen. Die Tonkabohne mit der Muskatreibe in die heiße Milch reiben. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken, dabei nach und nach die Milch dazugießen. Den Kartoffelstampf warm halten. Rote Beten abgießen und auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Gewürze entfernen, Rote Beten mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken, salzen und pfeffern.

6. Den Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Die Kräuter unter die Pfifferlinge mischen. Rote-Bete-Stampf, Kartoffelstampf und Pfifferlinge in eine weite Schüssel schichten. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Stampf und Pfifferlingen servieren.