

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Wildschweinschnitzel mit Herbsttrompeten, Maroni und Tarhonya



50 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

8 Wildschweinschnitzel (vom Schlägel à 80 g), 150 g Herbsttrompeten, 2 Schalotten, Salz, Pfeffer, 2 EL glattes Mehl, 4 EL Butter, 1 Msp. Fenchelsamen (gehackt), 250 ml Wildjus, 100 ml Schlagobers, 2 Zweige Petersilie; 150 g Maroni, Zucker, 1 TL Butter.

Für die Tarhonya: 200 g Tarhonya*, 1 TL Butter, 750 ml Gemüsefond, Salz, Muskatnuss, gehackte Petersilie.

Zubereitung

Für das Wildschweinschnitzel die Schalotten schälen und feinwürfelig schneiden. Die Pilze mit einem Gemüsemesser putzen und blättrig schneiden. Die Schnitzel an den Rändern etwas einschneiden. Nach Bedarf klopfen, salzen und pfeffern, in Mehl wenden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Wieder herausheben und im Rohr bei 70-80 °C Umluft 15-20 Minuten ziehen lassen. Je nach Größe der Pfanne das Anbraten eventuell in zwei Durchgängen vornehmen. In die Pfanne nochmals etwas Butter geben und die Schalotten darin langsam hell anschwitzen. Pilze und Fenchelsamen zugeben, kurz durchrösten und mit etwas Jus aufgießen; kurz einkochen lassen. Obers zugeben und die Sauce sämig einkochen lassen. Schnitzel samt dem ausgetretenen Saft zugeben und noch kurz in der Sauce ziehen lassen. Petersilie zupfen und grob hacken, kurz vorm Anrichten in die Sauce geben.

Die Maroni mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Maroni darin ca. 15-20 Minuten langsam rösten. Auf ein Küchentuch geben, damit einhüllen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Aus der Schale lösen, je nach Größe halbieren oder vierteln. 1 TL Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen, Kastanien dazu, salzen und pfeffern und 1 TL Butter darin aufschäumen lassen. Beim Anrichten über die Schnitzel mit der Sauce streuen.

Die Tarhonya mit Butter in einem Topf anschwitzen und mit Fond aufgießen. 15-20 Minuten kochen lassen, danach im Rohr bei 100 °C Ober/Unterhitze 30 Minuten ziehen lassen. In etwas Butter schwenken, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Wildschweinschnitzeln mit Sauce und Tarhonya anrichten mit Maroni bestreut servieren.

***Für den Nudelteig:**

150g Hartweizengrieß, 150g griffiges Mehl, 2 Eier, 5 Eidotter, 1 EL Wasser, 1 EL Olivenöl. Alle Zutaten glatt zu einem Teig verkneten, in Klarsichtfolie einschlagen und am besten 5-6 Stunden kalt stellen. Den Teig mit einer Reibe grob reiben, bei Raumtemperatur trocknen lassen.