

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Wildschweinbraten, Serviettenknödel, Elsbeeren

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g Wildschweinschlägel, Wildgewürz, Salz, 60 g Butter, 400 g Rindsknochen, 2 Karotten, 1/4 Knolle Sellerie, 2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 50 g Paradeisermark, 100 g Hamburgerspeck (Bauchspeck), 750 ml Rotwein (Zweigelt, Blauburgunder), 250 ml Portwein, 1500 ml Rindsuppe, evt. Stärkemehl.

Für die Serviettenknödel: 350 g Toastbrot, 3 Eier, 4 EL Sauerrahm, 2 EL Butter, Salz, Muskatnuss, 1 Zweig Liebstöckel, 150 ml Milch.

Außerdem: 100 g Elsbeeren (eingelegt), 250 g Champignons, Rosmarin.

Zubereitung

Das Fleisch mit Wildgewürz und Salz würzen und gemeinsam mit den Rindsknochen in einem Schmortopf mit 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur braun rösten. Karotten, gelbe Rüben und Sellerie waschen, in 2 cm Würfel schneiden und mit in die Schmorpfanne geben. Zwiebel schälen und grob geschnitten hinzufügen. Bauchspeck feinkwürfelig schneiden und ebenfalls zugeben.

Das Fleisch herausheben und das Paradeisermark kurz mit dem Wurzelgemüse rösten, mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wenn alles wieder zu braten beginnt, abwechselnd mit Portwein und Rotwein aufgießen und immer wieder einkochen.

Das Fleisch wieder in die Schmorpfanne legen und mit der Rindsuppe auffüllen. Den Topf mit Backpapier bedecken (so kann die Flüssigkeit verdampfen). 1 bis 1 ½ Stunden im Rohr bei 150 °C schmoren. Wenn nötig zwischendurch etwas Fond nachgießen. Den geschmorten Wildschweinschlägel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Sauce mit kalter Butter montieren oder mit etwas Stärkemehl (mit Wasser eingerührt) binden.

Für die Serviettenknödel das Brot in Würfel schneiden. Die Milch erwärmen. Liebstöckel zupfen und fein hacken. Liebstöckel, Eier, Sauerrahm, Milch und Salz zum Toastbrot geben und durchmischen.

Die durchweichte Masse der Länge nach auf eine Klarsichtfolie auftragen und den Knödelteig zur gewünschten Breite (Durchmesser etwa 5 cm) bringen.
Folie an beiden Enden sorgfältig verschließen und nochmals mit Alufolie umwickeln. In siedendem Wasser etwa 35 Minuten ziehen lassen. Danach aus dem Wasser heben, aus der Folie nehmen und portionieren.

Die Champignons putzen und halbieren. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Champignons, sowie die Semmelknödel darin mit Rosmarin anbraten. Zum Schluss die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mittig in tiefen Tellern platzieren. Die Sauce mit dem Gemüse darüber gießen und die Semmelknödel danebensetzen. Die eingelegten Elsbeeren darüber verteilen und mit einem Zweig Rosmarin garnieren.