

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 4. Mai 2019| Rezept von Norbert Steiner



Zweierlei vom Wildschwein (gespickter Rücken und geschmorter Schopf) mit gebratenen Frittatenscheiben und sautierten Waldpilzen

Im naturnahen Weinviertel gibt es reichlich Wild und damit auch reichlich Wildschweine. Norbert Steiner bereitet eine Variation zu, bei der der Rücken des Tiers mit fettem Speck gespickt und kurzgebraten, der Nacken aber geschmort wird. Dazu gibt es eine ausgefallene Beilage: einen Knödel aus Pfannkuchen.

Zutaten für den geschmorten Wildschwein-Schopf (Nacken):

800 g	Wildschwein-Schopf (Nacken)
1	Zwiebel
	Knoblauch
100 g	Karotten
100 g	gelbe Rüben (gelbe Möhren)
100 g	Sellerieknolle
0,5 l	Rotwein
	Tomatenmark
	Rinderbrühe
2 EL	Preiselbeermarmelade
	Senf
	Butter
	Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wacholder, Thymian und Lorbeerblätter mit der Gewürzmühle zerkleinern.
2. Wildschweinnacken mit dieser Gewürzmischung, Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer würzen und einreiben. In einem Bräter in heißem Fett auf allen Seiten scharf anbraten.
3. Fleisch herausnehmen, Gemüse und Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Fleischbrühe und Preiselbeeren dazugeben, Gewürze beifügen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Topf geben und zugedeckt circa anderthalb Stunden dünsten (oder im Backofen bei 160°C).
4. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, in Frischhalte-Folie einwickeln und warm stellen.

5. Von der Sauce etwa die Hälfte abnehmen und diese Portion in einem kleinen Topf weiter reduzieren lassen. Später absieben und mit Rotwein und etwas Preiselbeeren abschmecken. Dies wird die kräftige, dunkle Bratensauce für den kurzgebratenen Rücken.

6. Die andere Hälfte der Sauce mixen, passieren und aufkochen. Die Sauce wird dadurch dick und hell, wie eine Rahmsauce. Eventuell noch mit etwas Brühe verlängern, um eine sämige, nicht zu dicke Konsistenz zu erreichen. Die Sauce kann mit etwas Sahne verfeinert werden, muss aber nicht.

7. Kurz vor dem Servieren den Wildschweinschopf in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Sauce überzogen anrichten.

Zutaten für den gespickten Wildschweinerücken:

600 g	ausgelöster Wildschweinerücken
200 g	Spickspeck (fetter Speck, Rückenspeck des Schweins)
200 g	Bauchspeck
	Knoblauch
	Thymian
	Wacholder
	Salz
	Pfeffer
800 g	verschiedene Pilze wie Steinpilze, Pfifferlinge etc.
3	Schalotten
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Den in lange Streifen geschnittenen Speck mit einer Spicknadel in den Wildschweinerücken ziehen.
2. Rücken mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der Wild-Gewürzmischung (s.o.) einreiben. In einer heißen Pfanne mit etwas Fett auf allen Seiten wirklich nur ganz kurz anbraten, mit Bauchspeck belegen und samt Pfanne, für circa fünf bis acht Minuten in den Backofen geben. Danach aus der Pfanne nehmen und bei 80°C (nicht zu lange) ruhen lassen.
3. Pilze putzen und grob schneiden.
4. Kurz vor dem Anrichten klein geschnittene Schalotten und Knoblauch in Butter kurz anschwitzen, die Pilze dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und braten bis sie leicht Farbe annehmen.
5. Pilze und Schweinerücken mit der weiter oben beschriebenen, dunklen Sauce servieren.

Zutaten für die Frittatenscheiben:

0,5 l	Milch
250 g	Mehl
10	Eier
250 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Butter schmelzen und mit Milch, fünf Eiern, Mehl, Salz, Muskat und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig rühren. Sollten sich Klümpchen bilden, kann man den Teig mit einem Pürierstab durchmischen. Daraus nicht zu dünne Pfannkuchen (Palatschinken) zubereiten und durchkühlen lassen. Danach in dünne Streifen schneiden.
2. Butter und Eigelbe schaumig schlagen. Eiklar zu Schnee schlagen. Beide Eimassen zu den geschnittenen Frittaten geben und den Schnee unterheben; mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. In Frischhaltefolie Würste formen (wie Serviettenknödel) und circa eine halbe Stunde kochen (oder im Dampfgarer bei 100°C, 100 % Dampf garen).
3. Wiederum etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren in Butter anbraten.

Bonusrezept: Powidltascherln

Powidl ist die österreichische Bezeichnung für Pflaumenmus: Pflaumen, bzw. auch häufig Zwetschgen, werden solange eingekocht, bis eine streichfähige Masse entsteht. Im Gegensatz zu Marmelade bzw. Gelee kommt hierbei kein Geliermittel zum Einsatz, sondern die Konsistenz entsteht nur durch die Reduktion. Dabei verfärbt sich das Mus dunkelbraun, fast schwarz. In Österreich nimmt man den Powidl gerne zum Füllen von Mehlspeisen, wie etwa Buchteln oder Hefeknödeln. Powidltascherln sind aber die prominentesten Pflaumenträger.

Zutaten:

500 g	Kartoffeln, mehlig, gekocht und abgekühlt
120 g	Weizenmehl
40 g	Butter
2	Eier
	Salz
300 g	Powidl
	Zimt
2 EL	Rum
150 g	Semmelbrösel
200 g	Butter
2 EL	Zucker
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Kalte Kartoffeln mit Hilfe einer Presse zerkleinern.
2. Mit Mehl, flüssiger Butter, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
3. Powidl mit Rum und Zimt verrühren und in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.
4. Teig circa vier Millimeter dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und Powidl mit dem Spritzbeutel in der Mitte aufbringen. Tascherln zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. In schwach gesalzenem Wasser circa sechs Minuten leise köcheln lassen.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel begeben und goldbraun rösten. Zum Schluss den Kristallzucker dazugeben.
6. Powidltascherln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in Butterbrösel wenden. Auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.