



## **Wildschweinmedaillons im Pancettamantel** dazu Polenta-Maronensterne und Schwarzwurzeln in Haselnusskruste

von Armin Roßmeier

### **Zutaten für vier Personen**

8 Wildschweinmedaillons (à 80 g)  
8 Pancettascheiben  
2 EL Rapsöl  
8 kleine Lorbeerblätter  
1 EL fein zerkleinerte Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Polenta-Maronensterne

120 g Maisgrieß  
300 ml Wild- oder Geflügelbrühe  
80 g feine Schalottenwürfel  
2 EL Rapsöl  
120 g Maronen, küchenfertig  
3 EL Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

### Winterspargel/Schwarzwurzeln

500 g Schwarzwurzeln  
1/4 l Milch (3,5 %)  
2 EL Maismehl  
2 Eier (L) verquirt  
100 g geriebene Haselnüsse  
60 g Cornflakes, fein gebröseln  
40 g Butterschmalz

### Sauce

1/8 l Wildfond  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Maismehl  
4 EL Granatapfelkerne



### **Zubereitung (circa 45 Minuten – ohne Polenta-Kühlzeit)**

Für die Polenta-Maronensterne Schalotten in Öl glasig dünsten, mit der Brühe aufgießen, erhitzen, Maisgrieß einrühren, auf gute Konsistenz einköcheln. Grobgehackte Maronen mit dem Sauerrahm fein pürieren und unter den Grieß einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Grießmasse darauf geben, ca. zwei Zentimeter dick verstreichen, mit Öl abpinseln und kaltstellen. Ist die Masse gut fest, mit dem Sternausstecher Sterne ausstechen, beiseitestellen.

Den Winterspargel (Schwarzwurzeln) mit Küchenhandschuhen schälen, die in fünf bis sechs Zentimeter geschnittenen Stangen sofort in eine Mischung aus Milch und Mineralwasser legen, auf den Herd stellen, aufkochen, etwas Salz zugeben, bissfest garen und abschütten. Die Schwarzwurzelstücke in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und in der Mischung aus Cornflakes-Bröseln und Haselnüssen panieren.

Für die Sauce Tomatenmark in einem Topf kurz anrösten, Maismehl einrühren und mit dem Wildfond unter Rühren aufgießen und kurze Zeit köcheln lassen, abschmecken, beiseitestellen und kurz vor dem Servieren die Granatapfelkerne unterheben.

Die Medaillons dezent würzen und beidseitig gut anbraten, aus der Pfanne nehmen, obenauf je Medaillon wenig von den Wacholderbeeren verteilen, mit Pancettascheiben umwickeln, je ein kleines Lorbeerblatt einstecken, auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 90 bis 100 °C auf den rosa Punkt durchziehen lassen.

In dieser Zeit die Sterne beidseitig goldgelb in wenig Öl braten. Die Schwarzwurzeln in Butterschmalz ebenfalls kross ausbraten. Medaillons auf Tellern legen, Sauce ringsum verteilen, Sterne und Schwarzwurzeln anlegen oder extra dazu reichen.

Dieses Gericht kann mit allen Wildmedaillons (Reh, Hirsch, Gams) oder auch mit Lamm- oder Rindermedaillons hergestellt werden.

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**