

Wildschwein-Rücken mit Pfeffer-Soße, Steinpilz-Tatar

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Wildschweinrücken	1 EL Butter	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	4 Wacholderbeeren	6 Körner tasman. Pfeffer
Salz	Pflanzenöl	

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand	Honig	Salz

Für das Steinpilz-Tatar:

400 g Steinpilze	60 g Champignons	2 Schalotten
30 g Butter	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Birnen:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	200 ml Weißwein
1 EL Essig	50 g Zucker	1 Sternanis

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	50 g Zucker
2 TL Piment d'Espelette	1 TL Speisestärke	Salz

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholder zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren).

Wildschweinrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 60-64 Grad garen. Ca. 2 Grad früher rausnehmen, aufgrund der Nachziehzeit. Vor dem Anrichten etwas tasmanischen Pfeffer auf das Fleisch geben.

Für die Pfeffersauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Etwas Honig dazu geben und karamellisieren. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Zum Schluss etwas kalte Butter einrühren.

Für das Steinpilz-Tatar:

Steinpilze mit einer Bürste putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar schöne, kleine Pilze für die Garnitur zurückbehalten. Schalotten abziehen, fein hacken und mit den Pilzen vermischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Pilze mit Schalotten und Knoblauchgranulat zugeben und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und den Schnittlauch und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birnen:

Birnen waschen und schälen. Kerngehäuse entfernen und Birnen als runde Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein und Essig ablöschen. Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind (ca. 5-6 Minuten).

Für die Preiselbeeren:

Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren, Zucker und 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. 10 Minuten köcheln. Danach die Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und Preiselbeeren damit binden. Kalt werden lassen.

Eli John am 07. November 2023