

Wildschwein-Cordon Bleu, Rote-Bete, Apfel-Dip

Für 4 Portionen:

Cordon Bleu:

800 g Wildschweinrücken	4 Sch. Pancetta	200 g Bergkäse
2 Eier	4 EL Weizenmehl	250 g Panko
Salz, Pfeffer	4 EL Butterschmalz	

Apfel-Dip, Cranberries:

4 Äpfel	2 weiße Zwiebeln	1-2 Prisen Rohrzucker
2 EL Pflanzenöl	Salz, weißer Pfeffer	2 Knollen Rote Bete
1-2 EL Olivenöl	1-2 EL weißer Balsamico	Salz, Pfeffer
4 EL TK-Cranberries	50 ml Wasser	2 Prisen Rohrzucker

Cordon Bleu: Wildschweinrücken in 4 gleich große Scheiben schneiden. Dann mit einem scharfen spitzen Messer jeweils einen Schmetterlingsschnitt durchführen: Mit der flachen Hand auf das Fleischstück drücken, um es zu stabilisieren. Das Fleisch waagerecht und quer zur Faser laufend tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Die Fleischhälften aufklappen und umdrehen.

Die Scheiben in eine Folie legen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig plätzen.

Die Schnitzel jeweils salzen, pfeffern und mit dem Pancetta und einem Stück Bergkäse belegen. Sorgfältig zuklappen, dabei die Ränder aneinanderdrücken.

Für die Panierstraße Eier in einer flachen Schüssel verquirlen, etwas salzen und pfeffern. Mehl und Panko- bzw. Paniermehl in zwei tiefen Tellern bereitstellen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann panieren. Für eine bessere Haltbarkeit des zusammengeklappten Cordon Bleus erneut in Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp legen, um etwas Fett aufzufangen.

Apfel-Dip, Cranberries: Die Rote Bete in Alufolie gewickelt in einer feuerfesten Form, für ca. 60 Minuten bei 200°C im Backofen garen.

Cranberries in einem Stieltopf mit etwas Wasser und Rohrzucker kurz aufkochen, dann zur Seite stellen.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in einem Topf mit etwa 2 EL Öl anschwitzen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Wenn die Äpfel gar sind, alles mit dem Handstampfer zu einem groben Kompott stampfen.

Mit etwas Rapsöl, einigen Spritzern Balsamico, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Rote Bete in dünne Scheiben mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden oder eine Mandoline benutzen. Die Scheiben auf Tellern im Kreis anrichten. Salzen, pfeffern und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Anrichten: Die Cranberries in der Mitte der Roten Bete anrichten und das Apfelkompott als Häufchen im Kreis auf die Rote Bete-Scheiben geben. Das Cordon Bleu auf die Mitte des Tellers auf den Cranberries platzieren.

Björn Freitag am 20. Dezember 2025