

Süppchen vom Zuckermais, Wildschwein-Rücken

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2-3 vorgeg. Kolben Zuckermais	2 weiße Zwiebeln	1 Stück Ingwer
400 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsefond	Weißweinessig
Öl	Salz	

Für das Fleisch:

1 Wildschweinrücken	100 g Brombeeren	1 Schalotte
1 EL Butter	Portwein	Waldhonig
1 Bund Thymian	2-3 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Zuckermais vom Kolben schneiden und grob schneiden. Zwiebeln abziehen und schneiden. Ingwer reiben.

Mais, Zwiebeln und Ingwer in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Mit Fond auffüllen und Gemüse weichkochen. Dann Kokosmilch zufügen. Mit Salz und Essig abschmecken. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Final mit Butter und Salz abschmecken. Ggf. vor dem Servieren aufschäumen.

Für das Fleisch:

Fleisch parieren und ggf. portionieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ringsherum anbraten. Thymian als Bett in eine kalte Pfanne legen, das Fleisch darauf platzieren und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen.

Fleischpfanne mit heißem Öl aufgestellt lassen. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit angedrückten Wacholderbeeren und Waldhonig karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Butter zugeben und schwenken. Brombeeren zugeben, dann alles mit Portwein ablöschen und einköcheln lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Sauce glasieren. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

Björn Freitag am 13. September 2024