

Waffel, Wildschwein-Patty, Rotkohl-Salat, Joghurt-Soße

Für zwei Personen

Für die herzhafte Waffel:

1 Ei	40 g zimmerwarme Butter	40 ml süße Sahne
1 geh. TL gereb. Thymian	50 g Mehl	Muskatnuss, Öl, Salz

Für die Wildschwein-Pattys:

250 g Hackf vom Wildschwein	1 rote Zwiebel	40 g Schüttelbrot
1 Ei	1 EL Doppelrahmfrischkäse	Butterschmalz
2 TL gemahl. Majoran	1 TL getrock. Thymian	1 TL Koriandersamen
1 TL Piment	1 TL Wacholderbeeren	1 TL gerebelter Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

100 g Rotkohl	1 EL eingek. Preiselbeeren	2 EL Walnussessig
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander	1 TL Senfkörner
1 TL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Joghurtsauce:

150 g griech. Rahmjoghurt	1 Zitrone, Saft	Salz, Pfeffer
---------------------------	-----------------	---------------

Fertigstellung:

8 Blätter Lollo bianco	2 EL Walnüsse	2 Zweige Thymian
------------------------	---------------	------------------

Für die herzhafte Waffel:

Das Ei trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Butter cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl, Thymian, Sahne, Salz und etwas Muskat dazugeben und verrühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.

Ein Belgisches Waffeleisen auf mittlerer Stufe erhitzen, mit etwas Öl fetten und zwei Waffeln aus dem Teig ausbacken. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

Für die Wildschwein-Pattys:

Schüttelbrot mahlen. Koriandersamen mit Piment, Wacholder, Majoran und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Wildgewürz in wenig Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mischung mit Hackfleisch, Schüttelbrotbrösel, Doppelrahmfrischkäse, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. In einer Pfanne in Butterschmalz daraus zwei längliche Patties braten.

Für den Rotkohl:

Rotkohl fein hobeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Piment, Koriander und Senfkörner darin duftend erhitzen. Rotkohl dazugeben, kurz anschwitzen, mit Walnussessig ablöschen und Preiselbeeren dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Joghurtsauce:

Zitrone halbieren, auspressen und 2 TL Saft mit Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung:

Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Waffel auf Teller geben. Zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Wildschwein-Patty darauf schichten, dann nochmals zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Rotkohlsalat obenauf, Thymianzweig als Deko verwenden.

Kleines Schälchen mit Joghurtsauce dazustellen, geröstete Walnuskerne locker verteilen.

Ute Steininger am 01. Juli 2024