

Geschnetzeltes Wildschwein, Pilze, Knöpfe, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g Wildschweinfilet	150 g Steinpilze	1 Schalotte
50 g Butter	50 ml Sahne	50 ml Wildfond
50 ml Rotwein	Olivenöl	40 g Dinkelmehl
2-3 Zweige Petersilie	10 g Steinpilzpulver	10 g geräuch. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Knöpfe:

4 Eier	2 EL Butter	50 g gemahl. Haselnüsse
150 g Weizenmehl	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Preiselbeeren:

50 g TK-Preiselbeeren	1 Schalotte	1 Orange, Saft
1 EL Butter	100 ml Rotwein	50 ml Rinderfond
1 Gewürznelke	1/4 Zimtstange	Salz, Pfeffer

Für den Kopfsalat:

$\frac{1}{2}$ grüner Kopfsalat	50 ml Weißweinessig	2 EL Ahornsirup
1 TL Dijonsenf	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Das Wildschweinfilet in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch und Schalottenwürfel darin anbraten.

Steinpilze putzen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Pilze mit in die Pfanne geben und etwas Butter zugeben. Alles gut durchschwenken.

Dann Mehl darüber sieben und verrühren. Alles mit Rotwein ablöschen, dann Wildfond und Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Wildschweingeschnetzeltes mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, mit Steinpulver nachschmecken. Alles bei reduzierter Hitze 5-6 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfe:

Gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie angenehm duften. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Dann Eier, Mehl, Muskat und Salz zugeben und den Teig schlagen bis er anfängt, Blasen zu werfen und zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit Brett und Spätzleschaber oder einer Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Spätzle einmal aufkochen lassen. Oben schwimmende Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen, fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist. Fertige Spätzle kurz in Butter schwenken.

Für die Preiselbeeren:

Schalotte abziehen und fein hacken. Orange halbieren und 25 ml Saft auspressen.

Butter zerlassen und die Schalotte darin unter ständigem Rühren andünsten. Rotwein, Fond und Orangensaft angießen, Nelke und Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und wieder erhitzen.

Preiselbeeren unterrühren und 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten im offenen Topf um die Hälfte einkochen lassen.

Für den Kopfsalat:

Kopfsalat waschen und zurecht zupfen. Weißweinessig, Ahornsirup, Senf, Öl und 100 ml kaltes Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing vor dem Servieren über den Salat geben.

Angela Röschinger am 27. Oktober 2025