

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD & MARTIN WEILER SERVIEREN WILDBRET

'schmarter Wildschweinschlegel

Zutaten (für 8–10 Personen)

1 Wildschweinschlegel
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren gehackt
etwas Öl
2 Zwiebeln, 4 Karotten
3 Petersilwurzeln
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige
2 EL Sherry, 1 EL Honig
Linsenspecksoße:
100 g geräucherter Speck
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 cl Balsamico-Essig
¼ l Gemüsefond
¼ l Obers
Salz, Pfeffer
20 g Butter
90 g rote Linsen eingeweicht
Petersilie
Petersilkraut:
2 Häuptel Weißkraut

4 Petersilwurzeln
2 EL Olivenöl
Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Kümmel
etwas Rindsuppe
50 g Petersilie gehackt

Zubereitung

Den Wildschweinschlegel mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. In einer Bratpfanne etwas Öl erhitzen und den Schlegel von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 220° C im Backrohr 30 Min. braten lassen. Zwiebeln, Karotten und Petersilwurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse und Gewürze zum Schlegel geben und die Hitze auf 180° C reduzieren. Unter Begießen mit dem eigenen Saft das Fleisch in etwa 1 Stunde fertig-garen. Falls notwendig, mit etwas

Wasser übergießen. Den Wildschweinschlegel herausnehmen und 10 Min. warmstellen. Das Backrohr auf 250° C hinaufschalten. Den Bratenfond entfetten, mit etwas Wasser ablöschen und kräftig einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit Sherry abschmecken. Den Schlegel mit Honig bestreichen und im heißen Backrohr einige Minuten glasieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Für die Linsenspecksoße den in Würfel geschnittenen Räucher-speck, gehackte Schalotten und zerdrückten Knoblauch glasig anschwitzen, mit Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren. Gemüsefond und Obers zugeießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wiederum einkochen lassen. Mit dem Schneebesen ein Butterstück einrühren. Vor dem Servieren die gekochten, abgetropften Linsen und gehackte Petersilie unterheben.

Vom Weißkraut den Strunk entfernen und Kraut in feine Streifen hobeln. Petersilwurzeln schälen und in Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen und die Petersilwurzeln gemeinsam mit dem Kraut glasig anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Rindsuppe zugeben und weichdünsten. Gehackte Petersilie unterheben.

Den Wildschweinschlegel in Scheiben schneiden, mit Linsenspecksoße und Petersilkraut anrichten.

Toni Mörwald & Martin Weiler

Internet: <http://www.moerwald.at>



Foto Herbert Lehmann